

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

(2004/C 229/02)

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

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

«TUSCIA»

CE N.º: IT/00210/8.10.2001

DOP (X) IGP ()

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

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. *Requerente*

2.1. Nome: Consorzio per la tutela e la valorizzazione della produzione olivicola della provincia di Viterbo
2.2. Endereço: Via Matteotti, 73 — I-01100 Viterbo
2.3. Composição: produtores/transformadores (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: «Tuscia»

4.2 Descrição: Azeite virgem extra com as seguintes características:

- cor: verde esmeralda com reflexos dourados,
- odor: frutado, que recorda o fruto são, fresco, colhido no ponto óptimo de maturação,
- sabor: frutado médio, com um travo amargo e picante equilibrado,
- acidez máxima total expressa em peso de ácido oleico: não superior a 0,5 gramas em 100 gramas de azeite,
- índice de peróxidos: < 12 Meq O₂/kg.

(¹) Comissão Europeia — Direcção-Geral da Agricultura — Unidade Política de qualidade dos produtos agrícolas — B-1049 Bruxelas.

- 4.3 Área geográfica: A zona de produção e transformação da azeitona destinada a obter o azeite virgem extra «Valle del Belice» abrange o território das seguintes comunas: Acquapendente, Bagnoregio, Barbarano Romano, Bassano in Teverina, Bassano Romano, Blera, Bolsena, Bomarzo, Calcata, Canepina, Capodimonte, Capranica, Caprarola, Carbognano, Castel S. Elia, Castiglione in Teverina, Celleno, Civita Castellana, Civitella d'Agliano, Corchiano, Fabrica di Roma, Faleria, Gallese, Gradoli, Graffignano, Grotte di Castro, Latera, Lubriano, Marta, Montalto di Castro (em parte), Montefiascone, Monteromano, Nepi, Oriolo Romano, Orte, Piansano, Proceno, Ronciglione, S. Lorenzo Nuovo, Soriano nel Cimino, Sutri, Tarquinia, Tuscania (in parte), Valentano, Vallerano, Vasanello, Vejano, Vetralla, Vignanello, Villa S. Giovanni in Tuscia, Viterbo, Vitorchiano. A delimitação das comunas integradas parcialmente na zona de produção é descrita no caderno de especificações e obrigações.
- 4.4 Prova de origem: A difusão da oliveira na zona teve início no século VI a. C., através do intercâmbio entre os etruscos e outros povos, como os fenícios e os gregos da Grande Grécia. Foram encontrados caroços de azeitona em estâncias arqueológicas da Etrúria Meridional, na província de Viterbo.

Originalmente o território da Tuscia, que corresponde à actual província de Viterbo, estava incluído na Etrúria, designada pelos seus habitantes, os etruscos, pelo nome latino de *Hetruria* ou *Aetruria*. A partir do século II d. C., os romanos começaram a utilizar também o nome de *Tusci* ou *Tuscia* para designar o território. Com o tempo, a Etrúria passou a ser designada oficialmente pelo nome de *Tuscia*, estabelecido na reorganização administrativa da Itália antiga efectuada pelo imperador Diocleciano (284–305). Os habitantes da *Tuscia* dedicavam-se, entre outras actividades, à cultura da oliveira e à produção de azeite, como o demonstram pinturas descobertas em túmulos etruscos. Posteriormente, os romanos dedicaram também muita atenção a esta cultura, produzindo azeitona nas «*Villae*» disseminadas no território da *Tuscia* e transformando-a nos lagares anexos; pode observar-se um exemplo típico desta actividade em *Civita di Bagnoregio*. Nalguns centros locais (tais como, por exemplo, *Fabrica di Roma*, *Civita Castellana*), foram produzidos durante séculos os recipientes de cerâmica utilizados para o transporte e a conservação do azeite.

- 4.5 Método de obtenção: O azeite virgem extra «*Tuscia*» é obtido a partir de oliveiras das variedades *Frantoio*, *Caninese* e *Leccino*, presentes em olivais estremos ou em consociação, em percentagem não inferior a 90 %. É admitida a presença de outras variedades nos olivais, na percentagem máxima de 10 %.

A oliveira é uma das culturas mais difundidas na zona, em olivais especializados com uma densidade de 150-300 árvores por hectare; em olivais intensivos, com mais de 300 árvores por hectare, e em plantações mistas, com mais de 100 oliveiras por hectare.

As formas de condução mais difundidas nos olivais especializados são as formas de vaso baixo, palmeta em Y, monocónica, cone invertido, ao passo que nos olivais mistos as formas mais utilizadas são as de vaso policónico e de vaso simples. As podas sucedem-se geralmente a uma cadência anual, ao passo que as podas de renovação são efectuadas a intervalos mais longos.

Os tratamentos fitossanitários são efectuados de acordo com as indicações dos serviços de protecção fitossanitária guiada e integrada que actuam no território. São proibidos os tratamentos do solo com herbicidas e produtos dessecantes.

A colheita da azeitona, efectuada directamente da árvore, tem lugar no estágio de desenvolvimento fenológico de maturação superficial do epicarpo; de qualquer modo, não pode prolongar-se para além de 20 de Dezembro, no caso das cultivares precoces (*Leccino*, *Frantoio*, *Maurino*, *Pendolino*), ou para além de 15 de Janeiro, no das cultivares tardias (*Caninese*, *Moraiolo*).

É proibida a utilização de produtos destinados a provocar a queda da azeitona ou de produtos de abscisão. A produção máxima de azeitona por hectare não deve exceder 9 000 kg nos olivais especializados, ao passo que nos olivais consorciados e/ou mistos a produção máxima de azeitona por árvore não deverá ser superior a 90 kg. A azeitona é transportada para o lagar no prazo de 24 horas após a colheita e é transformada no prazo de 24 horas após a entrega. O transporte da azeitona é feito em recipientes adequados.

As técnicas de extracção de azeite utilizadas são as seguintes:

- lavagem com água potável à temperatura ambiente, classificação e limpeza,
- moenda em moinhos adequados,
- batimento da massa a uma temperatura não superior a 30 ° C e durante menos de 60 minutos,
- extracção física em instalações de pressão, centrifugação contínua, percolação com pressão, percolação com centrifugação,

- centrifugação do mosto oleoso: o azeite e o mosto oleoso extraídos devem ser separados imediatamente da água de vegetação, em separadores contínuos de aço inoxidável. A temperatura do azeite à saída das instalações de extracção não deve ser superior a 28 °C. O rendimento máximo da azeitona em azeite não deve exceder 20 %,
- é proibido efectuar a dupla centrifugação da massa de azeitona sem interrupção, método de transformação designado pelo nome de «repasso».

As operações de produção, transformação e embalagem são efectuadas no território delimitado. As razões pelas quais a operação da embalagem é efectuada na zona delimitada derivam da necessidade de salvaguardar as características específicas e a qualidade do azeite «Tuscia», garantindo que o controlo efectuado pelo organismo de controlo tenha lugar sob a vigilância dos produtores interessados. A denominação de origem protegida reveste-se de importância decisiva para estes últimos, proporcionando-lhes a oportunidade de auferirem rendimentos suplementares, de acordo com o objectivo e a orientação do regulamento relativo às DOP. Além disso, essa operação é efectuada tradicionalmente na área geográfica delimitada. Para assegurar a rastreabilidade do produto, os produtores que tencionam colocar no mercado o azeite virgem extra com esta denominação devem inscrever os seus olivais, instalações de transformação e de embalagem em registos específicos mantidos e actualizados pelo organismo de controlo.

- 4.6 Relação: O território da Tuscia apresenta características geomorfológicas e aspectos paisagísticos específicos. Os montes Volsini, Cimini e Sabatini cercam os grandes lagos vulcânicos de Bolsena, Vico e Bracciano e os lagos mais pequenos de Mezzano, Monterosi e Martignano. A esta diversificação orográfica correspondem solos de origem vulcânica com as mesmas características, que no seu conjunto criam condições climáticas favoráveis ao desenvolvimento de uma fauna e de uma flora muito ricas. As características agronómicas e pedológicas óptimas e a existência de microclimas específicos favoráveis, em consequência, nomeadamente, de factores geomorfológicos (relevo de baixa altitude e presença de lagos), tornam este território especialmente apto para a cultura da oliveira, conferindo ao azeite virgem extra de Tuscia características específicas uniformes.

O azeite ocupa na gastronomia local uma posição de relevo estreitamente associada às condições de produção.

O clima é temperado com uma precipitação anual de cerca de 900 mm, distribuída principalmente pelos meses da Primavera e do Outono, à excepção da zona dos montes Cimini, que se caracteriza por maiores amplitudes térmicas e por uma pluviosidade mais elevada.

- 4.7 Estrutura de controlo:

Nome:: Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura di Viterbo

Endereço:: Via F.lli Rosselli, 4 — I-01100 Viterbo.

- 4.8 Rotulagem: O azeite virgem extra deve ser comercializado em recipientes de vidro ou aço de capacidade não superior a 5 litros.

O nome da denominação de origem protegida «Tuscia» deve figurar no rótulo em caracteres claramente legíveis e indeléveis, além das outras indicações previstas nas normas de rotulagem.

Figurará igualmente no rótulo o símbolo gráfico do logotipo específico e unívoco a utilizar obrigatoriamente em combinação com a denominação. O símbolo gráfico representa uma antefixa etrusca em terracota, proveniente de escavações efectuadas na estância arqueológica de Acquarossa (Viterbo).

A antefixa é de cor ocre escuro, com a inscrição Tuscia em letras de cor vermelha escura. O logotipo é parte integrante do caderno de especificações e obrigações, onde é descrito em pormenor, com as cores de referência.

- 4.9 Exigências nacionais:
-