

**Publicação de um pedido de registo em conformidade com o n.º 2 do artigo 6.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios**

(2006/C 128/03)

A presente publicação confere um direito de oposição nos termos do artigo 7.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006. As declarações de oposição devem dar entrada na Comissão no prazo de seis meses a contar da data da presente publicação.

FICHA RESUMO

**REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO**

**Pedido de registo nos termos do artigo 5.º e do n.º 2 do artigo 17.º**

**EXAIRETIKO PARTHENO ELAIOLADO «TROIZINIA»**

**N.º (CE): EL/0206/24.09.2001**

**DOP ( X ) IGP ( )**

A presente ficha é um resumo redigido para efeitos de informação. Convidam-se as partes interessadas que pretendam dispor de todos os elementos a consultar a versão completa do caderno de especificações, que podem obter junto das autoridades nacionais referidas no n.º 1 ou dos serviços da Comissão Europeia (<sup>1</sup>).

1. *Serviço competente do Estado-Membro:*

Denominação: Ministério do Desenvolvimento Rural e dos Produtos Alimentares  
Direcção da Agricultura Biológica  
Divisão dos Produtos DOP, IGP E ETG  
Endereço: Αχαρνών 29 (Axarnón 29) GR-101 76 Αθήνα (Atenas)  
Tel.: (30) 210 823 20 25  
Fax: (30) 210 882 12 41  
Correio electrónico: yg3popge@otenet.gr.

2. *Entidade requerente:*

Denominação: «Ομάδα Παραγωγών Ελαιολάδου Τροιζηνίας, μη κερδοσκοπική εταιρεία» (Associação de Produtores de Azeite de Trizenia, associação sem fins lucrativos).  
Endereço: GR-180 20 Γαλατας Τροιζηνιασ (Galatas de Trizenia) Grécia  
Tel.: (30) 22980 26 140  
Fax: (30) 22980 22 602  
Correio electrónico: rastoni@hol.gr.  
Composição: produtores/transformadores ( X ) outros ( )

3. *Tipo de produto:*

Classificação: 1.5. Matérias gordas — Azeite virgem extra.

4. *Descrição das especificações e obrigações*

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

4.1. Denominação: Exairetiko partheno elaiolado «Troizinia»

(<sup>1</sup>) Comissão Europeia, Direcção-Geral da Agricultura e do Desenvolvimento Rural, Unidade «Política de qualidade dos produtos agrícolas», B-1049 Bruxelas.

#### 4.2. Descrição:

Azeite virgem extra produzido quer exclusivamente a partir de azeitona da variedade Manáki (Μανάκι) quer a partir de uma mistura de azeitonas desta variedade e da variedade Koroneiki (Κορωνέικη), não podendo a percentagem de azeitona desta última variedade superar 50 %.

Características organolépticas:

- Cor: amarelo ou amarelo esverdeado, consoante o grau de maturação dos frutos no momento da colheita;
- sabor: agradável, de base doce ou amarga (o amargor atenua-se progressivamente e desaparece após alguns meses);
- aroma: prevalece o aroma de frutos recém-colhidos.

#### 4.3. Área geográfica:

Esta é demarcada pelos limites administrativos da região de Trizenia onde se cultiva a oliveira e se produz o azeite, concretamente, os territórios dos concelhos de:

- a) Méthana, incluindo Méthana e a circunscrições de Kunupitsa, Kypseli e Megaloxório;
- b) Poros;
- c) Trizena, incluindo Galatás e a circunscrição de Ano Fanari, Dryope, Karatzás, Taktikúpoli e Trizena.

#### 4.4. Prova de origem:

Os processos de produção, transformação, acondicionamento e engarrafamento decorrem na região demarcada. Os produtores registam os olivais num cadastro que mantêm actualizado. São igualmente registadas em cadastros específicos as instalações de transformação e de engarrafamento. Os cadastros são mantidos e actualizados pela Direcção do Desenvolvimento Rural e indicam a quantidade de azeitonas transformadas e a quantidade de azeite produzida anualmente. Deste modo, todas as partes envolvidas se encontram registadas em cadastros específicos, são controladas rigorosamente no que se refere ao cumprimento das obrigações, assegurando-se, assim, plenamente a rastreabilidade do produto.

#### 4.5. Método de produção::

##### a) Técnicas culturais aplicadas na produção de azeitona

O trabalho do solo efectua-se mecanicamente e não são utilizados pesticidas.

Os olivais são regados, numa proporção de 25 %, com mangueira, gota-a-gota ou com pulverizador de água.

A poda é efectuada adequada e tempestivamente, o que, combinado com uma irrigação e uma fertilização correctas, resulta num rendimento anual praticamente idêntico para cada oliveira dos olivais de Trizenia.

A fertilização e a protecção fitossanitária efectuam-se através de intervenções e métodos suaves e compatíveis com o ambiente (fertilização biológica, armadilhas suspensas contra a mosca da azeitona, pulverização de iscos, etc.).

##### b) Colheita da azeitona

A maior parte da azeitona é colhida quando a cor passa do verde ao violáceo. A colheita inicia-se em Novembro (azeitona ligeiramente verde) e conclui-se em Fevereiro. A quantidade mais importante é colhida de Dezembro a Janeiro. Não se deixa o fruto amadurecer demasiado na árvore, o que teria como resultado a perda de peso e de volume da azeitona, a diminuição do aroma e o aumento da acidez do azeite.

A colheita efectua-se de modo tradicional, com recurso exclusivo a ancinhos ou à mão, o que tem um efeito positivo na qualidade do produto e na fitossanidade das oliveiras.

##### c) Recolha — armazenamento

Uma vez colhida, a azeitona é colocada em sacos de fibra vegetal (juta), que facilitam o arejamento, e é transportada no mesmo dia para o lagar. Nos raros casos em que tem de permanecer vinte e quatro horas no armazém, os sacos são colocados em paletes

d) Tratamento da azeitona — extracção de azeite

A azeitona passa pelo seguinte processo: recepção — distribuição — desfolhamento — lavagem — esmagamento — trituração — prensagem — extracção do azeite da pasta de azeitona — depuração final.

O processo respeita todas as regras que se impõem em matéria de higiene, velocidade de prensagem (17-19 rotações/minuto), tempo de prensagem (20-30 minutos) e, sobretudo, temperatura, a qual não excede, em caso algum, os 28-29 °C.

e) Acondicionamento — Normalização:

Antes de ser colocado no mercado e vendido ao consumidor final, o azeite de Trizenia é colocado em recipientes inoxidáveis e acondicionado em latas de 5 l e em garrafas de vidro de cor escura de capacidade entre 0,1 l e 1 l.

O acondicionamento do produto final é efectuado unicamente dentro dos limites da região geográfica para garantir a qualidade e permitir o controlo do produto final, tendo em conta, naturalmente, os parâmetros económicos e as vantagens da normalização do produto na região.

Por último, considera-se correcto e indispensável que todo o processo decorra dentro dos limites da região geográfica, de modo a assegurar a protecção da denominação e a qualidade do produto.

4.6. Conexão:

A excepcional qualidade do azeite de Trizenia deve-se, em importante medida, às particulares condições edafoclimáticas da região, às técnicas culturais praticadas, ao modo e momento de colheita, ao correcto tratamento e acondicionamento, segundo modos tradicionais ou modernos, que respeitam as regras técnicas e científicas.

A natureza zona montanhosa e semi-montanhosa da região, a moderada precipitação anual (cerca de 550 mm), o Inverno ameno, o Verão relativamente seco e quente (durante o qual, no entanto, se regista, felizmente, uma precipitação que representa 15 % da precipitação total anual), o elevado nível de insolação, a moderada intensidade dos ventos secos de norte e o relevo da região (que favorece a excepcional exposição dos olivais à luz e ao vento, factores indispensáveis e determinantes, como se sabe, para uma qualidade perfeita do azeite) contribuem para a riqueza em matérias corantes do azeite produzido e, por conseguinte, para uma coloração mais intensa e um sabor delicado e agradável. Além disso, os solos ligeiramente calcários, de pH neutro ou ligeiramente alcalino, e as geralmente elevadas concentrações de fósforo, potássio e boro, entre outros, contribuem no mais alto grau para que o azeite seja naturalmente claro e rico em substâncias aromáticas.

4.7. Organismos de controlo:

## A)

Denominação: Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Αθηνών-Πειραιώς (Administração da Prefeitura de Atenas-Pireu)  
Νομαρχιακό Διαμέρισμα Πειραιώς (Departamento da Prefeitura do Pireu)  
Διεύθυνση Γεωργίας Πειραιώς (Direcção da Agricultura do Pireu)

Endereço: Δημοσθένους 1 (Demosténous 1) GR-185 31 Πειραιας (Pireu)

Tel.: (30) 210 412 47 72

Fax: (30) 210 412 61 43

Correio electrónico: u15614@minagric.gr

## B)

Denominação: Οργανισμός Πιστοποίησης και Επίβλεψης Γεωργικών Προϊόντων (Ο.Π.Ε.ΓΕ.Π.) [Organismo de Certificação e de Controlo dos Produtos Agrícolas (O.C.C.P.A.)]

Endereço: Άνδρου 1 & Πατησίων (Andru 1 & Patesion) GR-112 57 Αθήνα (Atenas)

Tel.: (30) 210 823 12 53

Fax: (30) 210 823 14 38

Correio electrónico: agrocert@otenet.gr

4.8. Rotulagem:

Da embalagem do produto deve constar obrigatoriamente a menção: ΕΞΑΙΡΗΤΙΚΟ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ «ΤΡΟΙΖΗΝΙΑ» Π.Ο.Π., assim como as menções previstas no n.º 8 do artigo 4.º do Decreto Presidencial n.º 61/93 e na Decisão Ministerial Conjunta n.º 2823003/12.1.2004.

4.9. Requisitos nacionais: Aplicam-se as disposições pertinentes da Lei 2040/92, do Decreto Presidencial n.º 61/93 e da Decisão Ministerial Conjunta n.º 2823003/12.1.2004.

---