

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

(2009/C 232/13)

A presente publicação confere um direito de oposição nos termos do artigo 7.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho. 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**

**«ΕΞΑΙΡΗΤΙΚΟ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΣΕΛΙΝΟ ΚΡΗΤΗΣ (EXERETIKO PARTHENO ELEOLADO SELINO KRITIS)»**

**N.º CE: EL-PDO-0005-0515-20.12.2005**

**DOP ( X ) IGP ( )**

A presente ficha-resumo contém os principais elementos do caderno de especificações, para efeitos de informação.

**1. Serviço competente do Estado-Membro:**

Nome: Διεύθυνση Βιολογικής Γεωργίας, του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων (Diéut-hinsi Biologikís Georgías tou Ypourgíou Agrotikís Anáptiksis kai Trofímon)  
Endereço: Αχαρνών 29 (Acharnon 29)  
Αθήνα/Athens  
ΕΛΛΑΔΑ/GREECE  
Tel. +30 2108232025  
Fax +30 2108821241  
E-mail: ax29u029@minagric.gr, ax29u030@minagric.gr

**2. Agrupamento:**

Nome: Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Σελίνου (Énosi Agrotikón Synetairismón Sélinou)  
Endereço: Παλαιοχωρα Κανδανος Χανίων (Palaiohora Kandanos Hanion)  
TK 73001  
ΕΛΛΑΔΑ/GREECE  
Tel. +30 2823041209 / 41306  
Fax +30 282341463  
E-mail: easselin@otenet.gr  
Composição: Produtores/transformadores ( X ) Outra: ( )

**3. Tipo de produto:**

Classe 1.5 — Matérias gordas (manteiga, margarina, óleos, etc.)

**4. Caderno de especificações:**

[resumo dos requisitos previstos no n.º 2 do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006]

**4.1. Nome:**

«Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο Σέλινο Κρήτης (Exeretiko Partheno Eleolado Selino Kritis)» (Σέλινο de Creta — azeite virgem extra)

**4.2. Descrição:**

Azeite virgem extra de cor variável entre verdeescuro e verde, índice de defeitos nulo ou médio, sabor frutado ligeiramente amargo e picante e aroma frutado a azeitona, cujo índice mínimo é de 3,2. Índice máximo de acidez: 0,7 % (ácido oleico); índice máximo de peróxidos: 15 (meq oxigénio activo/kg). Índice máximo dos coeficientes de extinção K270 e K232 e respectivo desvio: 0,15, 2,5 e 0,00, respectivamente.

O azeite é produzido com azeitona das cultivares *Tsunáti* (percentagem mínima de 60 %), com mistura de cultivar *Koronéiki* (até 40 %).

O «Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο Σέλινο Κρήτης (Exeretiko Partheno Eleolado Selino Kritis)» deve as suas características distintivas aos factores climatológicos (grande exposição solar, elevada pluviosidade, baixa humidade relativa) e geomorfológicos (solos em declive, com grandes diferenças hipsométricas) da região. Pesa igualmente a forma de cultivo das cultivares *Tsunáti* e *Koronéiki*, que valoriza as suas características positivas, nas zonas hipsométricas desta região montanhosa.

#### 4.3. Área geográfica:

O cultivo das oliveiras e a produção do azeite ocorrem dentro do perímetro da área geográfica identificada, a qual compreende o distrito de Séliano, a sudoeste da divisão administrativa de Cândia. Incluiu os municípios de Cândanos, Pelecanos e Anatolicó Séliano. A área é essencialmente montanhosa, acima de 1 000 metros de altitude. Encontrase coberta de olival, que constitui a principal cultura das famílias de agricultores do distrito de Séliano.

#### 4.4. Prova de origem:

A rastreabilidade do produto é assegurada em todas as fases de produção, desde o olival até ao consumidor final, passando pelo lagar, o armazenamento, o transporte e a caracterização do produto, através da manutenção de registos de todos os intervenientes na cadeia de produção, facto que permite à entidade competente (actualmente, o OPEGEP) proceder às vistorias necessárias.

#### 4.5. Método de obtenção:

A cultura das cultivares *Tsunáti* e *Koronéiki* possui carácter extensivo, processandose com intervenções mínimas (adubação, irrigação, fitossanidade). A cultura da cultivar *Koronéiki* ocorre em solos até 500 metros de altitude; a da *Tsunáti* a altitudes superiores. Em terrenos de fraca inclinação, a movimentação do solo processase essencialmente por meios mecânicos. Considerando que, em grande parte, os solos da região são neutros ou ácidos, não se utilizam adubos sulfurosos, recorrendose ocasionalmente a calagens. As oliveiras reagem positivamente à administração anual de azoto; a reacção a fertilizantes potássicos é positiva mas incipiente. Os olivais irrigados são raros nesta região. A mosca da azeitona (*Bactrocera oleae*) é o principal inimigo da cultura, combatida pela Direcção de Desenvolvimento Agrícola do Distrito de Cândia através de pulverizações do solo, processandose a monitorização da população por armadilhas adequadas. No âmbito da luta contra o olhodepavão, procedese a pulverizações preventivas e à desinfecção das lesões com preparações adequadas, sobretudo da cultivar *Koronéiki*. Embora a cultivar *Tsunáti* seja considerada sensível ao fungo *Cyloconium oleaginum*, não se considera necessária a aplicação de medidas, pois a geomorfologia da região permite uma boa aeração e mantém a humidade relativa da atmosfera em níveis que não propiciam o desenvolvimento da doença.

A apanha da cultivar *Koronéiki* iniciase no princípio de Novembro e prolongase durante Dezembro; o amadurecimento da variedade *Tsunáti* começa no final de Dezembro, princípio de Janeiro, é interrompida pelas condições meteorológicas rigorosas e recomeça no final de Fevereiro, para terminar em Abril. Salientase que o principal volume de colheita da variedade *Tsunáti* utilizada para a produção do «Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Σέλινο Κρήτης» decorre até ao final de Janeiro, pelo que o azeite produzido preenche as especificações exigidas em matéria de qualidade. Constitui critério de determinação do estado de maturação a total mudança de cor da epiderme, de verde amarelado para azeviche, e a coloração da polpa, que se deve apresentar, no mínimo, semi-escurecida. A colheita das drupas processase por varejamento mecânico e apanha no solo, após queda natural sobre redes próprias.

O transporte da azeitona efectua-se sobretudo em sacas de tela que permitem arejamento, mas também em cestos. O armazenamento efectua-se em locais próprios e em condições controladas, de modo a conservar a qualidade das suas características. Considerando que a transformação da azeitona tem de ocorrer obrigatoriamente no prazo de 24 horas após a apanha, o transporte e o armazenamento são reduzidos ao mínimo desse prazo.

A extracção do azeite efectua-se por meios mecânicos a temperatura que não ultrapassa 25 °C, nos lagares da região acreditados pela estrutura de controlo. O azeite produzido principalmente a partir da variedade *Koronéiki*, mas também da variedade *Tsunáti*, enquanto aguarda a mistura, é convenientemente armazenado em depósitos, por um período de 1 a 3 meses. O armazenamento processase em instalações isoladas das substâncias sólidas e dos efluentes (águas ruças) derivados da produção do azeite, em depósitos limpos e de forma a limitar a sua exposição ao oxigénio, reduzindo ao mínimo a quantidade de ar com que está em contacto.

#### 4.6. Relação:

##### Histórica

Existem na bacia de Cândia oliveiras monumentais, chamadas «decaoctússes», com troncos de 12,3 m de perímetro e com mais de 1 500 anos de idade, bem como canções populares que atestam a produção de azeite na região de Sélino.

##### Natural

A área geográfica montanhosa é caracterizada por solos maioritariamente xistosos, embora se registem também alguns solos calcários. A maioria da área identificada situase acima de 400 metros de altitude, os solos são inclinados (excepto na bacia de Cándanos, de morfologia plana). Caracterizam a zona a elevada precipitação, a baixa humidade relativa e a reduzida nebulosidade diurna.

O relevo do solo, rematado por planície, permite a máxima exposição solar dos olivais e é propício à concentração de alcalóides que conferem o frutado único ao produto final. Acresce ainda o baixo teor de matéria orgânica dos solos, que contribui para aumentar os ingredientes aromáticos do azeite. O sabor ligeiramente amargo e picante é dado pela pequena adição da variedade *Koronéiki* ao produto final e deve-se aos polifenóis da azeitona durante a época da apanha. A cor verdeescura deve-se à concentração elevada de clorofilas, sobretudo feofitina e feofitina magenta.

As características climáticas prevalentes (humidade, temperatura) na área identificada são tão propícias à variedade *Tsunáti*, que se poderia dizer ser este o seu *habitat* natural. O carácter serôdio da variedade, que se traduz na floração/frutificação e, por extensão, maturação tardia, é influenciada pela temperatura e a humidade relativa da atmosfera e do solo, cujos índices são ideais durante as fases cruciais. Além disso, a resistência da variedade *Tsunáti* à altitude justifica a grande extensão das culturas nesta área. O cultivo da variedade *Koronéiki* em zonas de menor altitude, de solos húmidos, é ideal e valoriza ao máximo a utilização dos solos desta área geográfica montanhosa.

O cultivo das variedades *Tsunáti* e *Koronéiki* e, conseqüentemente, a produção do azeite virgem extra «Σέλινό», constitui uma oportunidade única para a área geográfica; além disso, os solos pobres e, em grande percentagem, xistosos ácidos, não permitem uma mudança fácil de cultura nem de cultivar, nem a adopção de outro tipo de cultivar autóctone mais lucrativa. Conservase assim a beleza da paisagem natural, pois o sistema radicular de superfície, sobretudo da cultivar *Tsunáti*, impede o escoamento de superfície e a erosão do solo xistoso inclinado, particularmente deliquescente.

#### 4.7. Organismo de controlo:

O controlo e a aplicação das especificações da Denominação de Origem Protegida processamse nos termos da legislação nacional e são da competência dos serviços seguintes:

Nome: Διεύθυνση Γεωργίας του Ν.Χανίων (Direcção da Agricultura de Cândia)

Endereço: Σφακίων 26 (Sfakíon 26)

TK 73174 Χανιά (Hania)

ΕΛΛΑΔΑ/GREECE

Tel. +30 2821056463

Fax +30 2821028047

E-mail: u14901@minagric.gr

Nome: Οργανισμός Πιστοποίησης και Ελέγχου Γεωργικών Προϊόντων (Ο.Π.Ε.Γ.Ε.Π.) [Organismós Pistoποίησης kai Eléγχou Georgikón Proiónton — Organismo de Certificação e de Controlo dos Produtos Agrícolas (OPEGEP)]

Endereço: Άνδρου 1 και Πατησίων (Άνδρου 1 kai Patísíon)

TK 11257

ΕΛΛΑΔΑ/GREECE

Tel. +30 2108231277

Fax +302108231438

E-mail: info@agrocet.gr

4.8. *Rotulagem:*

Na embalagem do produto deve constar obrigatoriamente a menção: «Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο Σέλινο Κρήτης (Exeretiko Partheno Eleolado Selino Kritis)», bem como todas as informações exigidas pela legislação nacional e comunitária.

---