

Publicação de um pedido de alteração, nos termos do artigo 6.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2012/C 183/10)

A presente publicação confere direito de oposição ao pedido de alteração nos termos do artigo 7.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho ⁽¹⁾. As declarações de oposição devem dar entrada na Comissão no prazo de seis meses a contar da data do presente aviso.

PEDIDO DE ALTERAÇÃO

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

PEDIDO DE ALTERAÇÃO AO ABRIGO DO ARTIGO 9.º

«ΒΟΡΕΙΟΣ ΜΥΛΟΠΟΤΑΜΟΣ ΡΕΘΥΜΝΗΣ ΚΡΗΤΗΣ» (VORIOS MYLOPOTAMOS RETHYMNIS KRITIS)

N.º CE: EL-PDO-0117-0039-09.03.2011

IGP () DOP (X)

1. Rubrica do caderno de especificações objeto da alteração:

- Nome do produto
- Descrição do produto
- Área geográfica
- Prova de origem
- Método de obtenção
- Relação
- Rotulagem
- Exigências nacionais
- Outras (especificar)

2. Tipo de alteração(ões):

- Alteração ao documento único ou ficha-resumo
- Alteração ao caderno de especificações da DOP ou IGP registada para a qual não foi publicado o documento único nem a ficha-resumo
- Alteração ao caderno de especificações que não exige a alteração do documento único publicado [artigo 9.º, n.º 3, do Regulamento (CE) n.º 510/2006]
- Alteração temporária do caderno de especificações decorrente da imposição de medidas sanitárias ou fitossanitárias pelas autoridades públicas [artigo 9.º, n.º 4, do Regulamento (CE) n.º 510/2006]

3. Alteração(ões):

3.1. Área geográfica:

Solicita-se o alargamento da área DOP a todas as subdivisões das divisões administrativas de Arcadi, Geropotamos e Coulouconas, localizadas a oeste da região administrativa de Milopotamos, a saber,

Angeliana, Agia, Agios Ioanis, Agios Mamas, Aimonas, Aloides, Alfa, Anogeia, Acsos, Apladiana, Arquea Elefterna, Aclades, Veni, Garazo, Damavolo, Docsaro, Elefterna, Episcopi, Erfoi, Zoniana, Teodora, Calandare, Calivos, Crioneri, Livadia, Margarites, Melidoni, Melisourgaquí, Ortes, Panormo, Pasalites, Perama, Prinós, Roumeli, Sises, Squepasti, Scouloufia, Coumeri e Conos,

⁽¹⁾ JO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

Atendendo ao seguinte:

- Na última década, com a substituição aturada dos olivais de variedade «Condrolia» pela variedade «Coroneiqui» na área abrangida, a relação das duas variedades de oliveira cultivadas está ao nível da área da DOP (90 % «Coroneiqui» e 10 % «Condrolia»). Deixa assim de existir o motivo por que, no primeiro pedido, não haviam sido incluídas na área DOP todas as divisões da região administrativa de Milopotamos,
- As divisões administrativas abrangidas apresentam as mesmas características edafoclimáticas das da área DOP,
- Os residentes destas localidades são herdeiros dos mesmos costumes e saber leal antigo dos residentes da restante área,
- O azeite que produzem apresenta as mesmas características físico-químicas e organolépticas da área DOP, comprovadas quer por parecer do Departamento de Química de Rétimno, da Direção-Geral de Química da Grécia, quer por parecer de laboratório certificado.

3.2. Prova de origem:

As exigências do mercado em matéria de rastreabilidade dos produtos alimentares e a necessidade de proteger de adulterações o fruto do seu trabalho levou os produtores da área DOP a instaurar, nos últimos dois anos, um sistema mais severo de comprovação da origem da azeitona. Esse sistema mais severo de comprovação permitirá que o produto mantenha a sua identidade e qualidade estável no futuro.

DOCUMENTO ÚNICO

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

«ΒΟΡΕΙΟΣ ΜΥΛΟΠΟΤΑΜΟΣ ΡΕΘΥΜΝΗΣ ΚΡΗΤΗΣ» (VORIOS MYLOPOTAMOS RETHYMNIS KRITIS)

N.º CE: EL-PDO-0117-0039-09.03.2011

IGP () DOP (X)

1. Nome:

«Βόρειος Μυλοπόταμος Ρεθύμνης Κρήτης» (Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis)

2. Estado-Membro ou país terceiro:

Grécia

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício:

3.1. Tipo de produto:

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

3.2. Descrição do produto correspondente à denominação indicada no ponto 1:

«Βορειος Μυλοποταμος Ρεθυμνησ Κρητησ» (Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis) designa o líquido oleoso extraído mecanicamente do fruto das seguintes variedades de oliveira: 90 %, no mínimo, de «Coroneiqui» e percentagem restante de «Condrolia», cultivadas dentro dos limites da área geográfica identificada.

O azeite possui cor particularmente atrativa (amarelo-dourado) com desenvolvimento de sensação frutada ao paladar.

Acidez máxima total expressa em ácido oleico, em peso, igual ou inferior a 0,8 gramas por 100 gramas de azeite.

A estabilidade dos indicadores dos diversos tipos de substâncias oxidadas presentes no azeite não deve influenciar os valores *infra*, consoante a tipologia do azeite:

K 232 ≤ 2,00

K 270 ≤ 0,18

Índice de peróxidos ≤ 15 meq O₂/kg

Ácido oleico: > 75 %

Os valores de trilinoleína e de esteróis totais são particularmente reduzidos e bem assim os índices de álcoois alifáticos.

3.3. *Matérias-primas (unicamente para os produtos transformados):*

A azeitona para produção do azeite da denominação «Βόρειος Μυλοπόταμος Ρεθύμνης Κρήτης» (Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis) provém obrigatoriamente de oliveiras da variedade «Coroneiki», na percentagem de 90 %, e «Condrolia», na percentagem restante, cultivadas dentro do perímetro da área geográfica identificada.

3.4. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal):*

—

3.5. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada:*

O cultivo das oliveiras e a transformação da azeitona ocorrem obrigatoriamente na área geográfica identificada.

3.6. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc.:*

—

3.7. *Regras específicas relativas à rotulagem:*

—

4. **Delimitação concisa da área geográfica:**

Conjunto de localidades da antiga província de Milopotamos, especificamente, as atuais localidades incluídas nos limites administrativos das seguintes divisões: Anogeia, Milopotamos e Rétimno.

Angeliana, Agia, Agios Ioanis, Agios Mamas, Aimonas, Aloides, Alfa, Anogeia, Acsos, Apladiana, Arquea Elefterna, Aclades, Veni, Garazo, Damavolo, Docsaro, Elefterna, Episcopi, Erfoi, Zoniana, Teodora, Calandare, Calivos, Crioneri, Livadia, Margarites, Melidoni, Melisourgaqui, Ortes, Panormo, Pasalites, Perama, Prinos, Roumeli, Sises, Squepasti, Scouloufia, Coumeri e Conos, da antiga província de Milopotamos.

5. **Relação com a área geográfica:**

5.1. *Especificidade da área geográfica:*

A região abrangida pelo pedido de alargamento da área pertence à antiga província de Milopotamos. Enquanto parte de uma província de pequenas dimensões (414 000 hectares no total), apresenta condições edafoclimáticas e dados meteorológicos idênticos aos da área de Vorios Milopotamos, a qual já possui denominação protegida.

A baixa altitude, as encostas apresentam declive pequeno a médio (o relevo permite o cultivo da oliveira), embora em alguns casos de declive mais acentuado ocorra o cultivo em socacos. Na parte mais meridional da província, em que impera o volume montanhoso do Psiloritis, o cultivo da oliveira cede gradualmente o lugar à pecuária.

I. **Dados meteorológicos**

De uma forma geral, o clima pode considerar-se temperado mediterrânico, com verões secos e invernos amenos. O vento, em geral, é fraco, sendo poucos os dias do ano em que o vento forte do sul causa problemas noutras culturas (citrinos).

De acordo com o Quadro III do processo inicial, que inclui a média dos oito anos compreendidos entre 1966 e 1973, a média de precipitação aproxima-se de 700 mm. O total dos dias de geadas é de 2,1 e as temperaturas extremas médias, sobretudo no inverno, asseguram a diversificação dos gomos frutíferos e uma floração adequada.

No que respeita à área geográfica proposta, é de referir o seguinte: a pluviosidade média anual na área oleícola oscila entre 700 mm (pluviómetro de Melidoni) e um pouco mais de 1 000 mm nos pontos mais altos (pluviómetros de Agios Ioannis e Anogeia). Observa-se, pois, que a área proposta para alargamento possui dados pluviométricos mais propícios, que asseguram melhor adsorção e assimilação dos nutrientes pelas oliveiras.

A pluviosidade ocorre sobretudo entre outubro e março, sendo muito escassa entre junho e setembro. Mais especificamente, a média de pluviosidade entre outubro e maio é de 87 % da pluviosidade total anual, com base nos dados pluviométricos dos últimos oitenta anos da estação meteorológica de Anogeia.

Os problemas de geada não são significativos (2,1 dias por ano). A amplitude térmica, os valores térmicos médios e extremos, sobretudo no inverno, asseguram a diversificação dos gomos frutíferos e floração satisfatória. A temperatura mais baixa registou-se em fevereiro ($-0,2^{\circ}\text{C}$) e a mais alta em julho ($35,8^{\circ}\text{C}$). A amplitude térmica (um pouco abaixo de zero até um pouco abaixo de 40°C) existente na área identificada, bem como a temperatura média de $15\text{-}25^{\circ}\text{C}$, são referidas em diversas fontes como ideais para a cultura da oliveira. Especificamente, refere-se que as temperaturas difíceis para a oliveira são as inferiores a -4°C e superiores a 40°C , sendo as temperaturas ligeiramente baixas necessárias durante o inverno, pois asseguram a diversificação dos gomos frutíferos e a floração adequada.

Com base no que precede, constata-se que a área proposta para alargamento possui condições climáticas idênticas, não só adequadas à cultura da oliveira, mas também à produção de azeite virgem extra, como o protegido pela denominação «Βόρειος Μυλοπόταμος Ρεθύμνης Κρήτης» (Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis).

II. Fatores edáficos

A maioria dos solos possui textura de consistência média e é constituída por «terras vermelhas», produto de aluviões de rochas calcárias e xistosas. Do ponto de vista da acidez, são ligeiramente ácidos.

A área mais abrangente de Milopotamos possui estrutura geológica alpina e pós-alpina. Especificamente, a estrutura da região é composta por camadas geológicas inferiores e superiores, rochas carbónicas da Faixa Jónica, rochas de matriz quartzo-fílica, rochas carbónicas da placa tectónica da Zona de Tripoli, rochas de cobertura das zonas exteriores, depósitos neogéneos e quaternários. A distribuição das camadas referidas confere à região de Milopotamos uma configuração geológica única. Além disso, a litologia das camadas e sua posição relativa na estrutura geológica inserem a região no sistema hidrológico único da cordilheira Psiloritis–Talaia.

Das características morfológicas dos solos da antiga província de Milopotamos (área DOP mais área de alargamento proposta), associadas ao exercício de pecuária intensiva (pastorícia de ovinos e caprinos), resulta a seguinte composição edáfica, em micro e macro-elementos (com base em análises do solo realizadas em zonas de produção oleícola de oito divisões administrativas diferentes):

- Potássio e fósforo: presente na maioria dos casos, com adição necessária nos olivais de grande produção,
- Azoto: prevê-se necessidade de adição anual, por se tratar de um elemento facilmente lixiviável,
- Entre os micro-elementos importantes para a cultura da oliveira, o boro está quase sempre presente em níveis-limite, sendo necessário adicioná-lo ao solo de quatro em quatro anos.

Do ponto de vista mecânico, a presença praticamente equilibrada de areia, limo e argila permite classificar os solos como médio-ligeiros. A composição dos solos em matéria orgânica é bastante boa.

III. Fatores humanos

A mobilização do solo durante o ciclo de produção da oliveira é determinada pelo saber tradicional transmitido de geração em geração.

A colaboração entre cultivadores na apanha da azeitona permite-lhes juntar grandes quantidades diariamente e encaminhá-las para o lagar no próprio dia. Evita-se assim a deterioração da qualidade do produto devido a longos períodos de estágio em sacas.

Estas são fabricadas em matérias naturais que permitem o arejamento do produto enquanto aí permanece.

A colheita da azeitona entre dezembro e janeiro corresponde ao período de amadurecimento natural das drupas.

A utilização periódica de estrume de ovino e caprino (de dois em dois ou três em três anos) confere aos olivais bons níveis de matéria orgânica, garantindo assim a boa assimilação dos nutrientes, a boa porosidade do solo, boa circulação do ar e da água e bom desenvolvimento do sistema radicular da oliveira.

Respeito do ambiente em todas as intervenções culturais da oliveira: abolição quase total de aspersão da copa para proteção contra a mosca-da-azeitona e respetiva substituição por métodos de aspersão e utilização de injetores muito mais brandos do que no passado.

5.2. Especificidade do produto:

A qualidade do azeite produzido em toda a anterior região de Milopotamos, tal como acontece com todo o azeite de Creta, está muito bem cotada. As extraordinárias condições climatológicas, os dados edáficos e os elevados valores de insolação contribuem para um produto saborosíssimo. O produto possui sabor suave, cor particularmente aliciente (amarelo-dourado) e sabor frutado.

— Os critérios de qualidade do azeite virgem extra de denominação «Βόρειος Μυλοπόταμος Ρεθύμνης Κρήτης» (Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis) (acidez, K 270, K 232, Delta K, teor de peróxidos) destacam-se relativamente aos de tipo comercial normalizado do Conselho Oleícola Internacional. Os valores de trilinoleína e esteróis são excepcionalmente baixos (a níveis de submúltiplos dos valores médios autorizados).

— Os álcoois alifáticos estão presentes em percentagens muito reduzidas.

5.3. Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do produto (para as DOP) ou uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto (para as IGP):

A qualidade do azeite produzido na região de Vorios Milopotamos, tal como acontece com todo o azeite de Creta, está muito bem cotada.

A oleicultura em Creta data da Antiguidade. V. Crimbas identificou, entre as sementes que recebeu da Escola Italiana de Arqueologia, a partir das escavações arqueológicas realizadas em Faisto, semente de oliveira datada do Minóico Médio (1800-2000 a.C.). De acordo com P. Anagnostopoulos, em comunicação à Academia de Atenas em 1951, com base nos achados das escavações, Creta é a terra-natal da oliveira.

Os critérios de qualidade do azeite virgem extra de denominação «Βόρειος Μυλοπόταμος Ρεθύμνης Κρήτης» (Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis) (acidez, K 270, K 232, Delta K, teor de peróxidos) destacam-se relativamente aos de tipo comercial normalizado do Conselho Oleícola Internacional. Tal deve-se ao modo de colheita e de transformação da drupa. A colheita da azeitona por varejamento, a recolha em sacas de 50 kg de peso máximo, o transporte imediato (frequentemente no próprio dia) para o lagar e a moagem rápida traduzem-se nas características positivas acima indicadas. Os valores de trilinoleína e esteróis são excepcionalmente baixos (a níveis de submúltiplos dos valores médios autorizados). Tal facto deve-se à pequena dimensão da azeitona de variedade Coroneiqui. Por último, os álcoois alifáticos estão presentes em percentagens muito reduzidas. Tal deve-se à experiência dos produtores, que sabem que as temperaturas altas durante a prensagem da azeitona aumentam a percentagem de álcoois alifáticos no azeite, facto que os leva a zelar por que a temperatura de produção do azeite no lagar não exceda 32 °C (temperatura de produção do azeite: 27-32 °C).

Os coeficientes de base que distinguem a qualidade do azeite são o clima, a constituição do terreno, a variedade das árvores e a experiência do Homem (a forma de cultivo, a forma de colheita, armazenamento e transformação do produto).

Fatores que conferem qualidade excelente à azeitona e peculiaridade ao azeite:

- Excelente clima da área identificada para a cultura da oliveira, com invernos amenos e verões quentes,
- Amplitude térmica considerada ideal para a oleicultura, no que respeita aos valores mais baixos, mais altos e médios,
- Força média dos ventos, que resguarda a germinação,
- Relevo do solo, propício ao bom arejamento e exposição das árvores à luz, de que resulta a fitossanidade e boa qualidade das drupas,
- Distribuição da pluviosidade, sobretudo durante o inverno, e escassez de chuvas depois da subida da temperatura, por um lado, asseguram a assimilação dos nutrientes nas fases cruciais, e, por outro, evitam o desenvolvimento de doenças micológicas que diminuem a qualidade da azeitona,

- Índice de pluviosidade em toda a região, considerado adequado para a disponibilização dos nutrientes do solo e para os olivais que não são lavrados,
- Nível adequado de matéria orgânica, que assegura frequentemente a boa assimilação dos nutrientes, boa porosidade do solo, com bom arejamento e circulação de água e, conseqüentemente, bom desenvolvimento do sistema radicular da oliveira,
- Concentração adequada de fósforo e potássio no solo e saber dos produtores quanto à necessidade de suplementos de azoto e boro, que influenciam a qualidade do azeite produzido quer em termos químicos quer organolépticos,
- Mobilização do solo durante o ciclo de produção da oliveira, determinada pelo saber tradicional transmitido de geração em geração.

Referência à publicação do caderno de especificações:

[Artigo 5.º, n.º 7, do Regulamento (CE) n.º 510/2006]

http://www.minagric.gr/greek/data/epikair_prodiagrafes_b.Mylopotamos_10112011.pdf
