

**Publicação de um pedido de registo em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios**

(2013/C 187/13)

A presente publicação confere direito de oposição ao pedido nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho <sup>(1)</sup>.

DOCUMENTO ÚNICO

**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 <sup>(2)</sup>**

**«ACEITE SIERRA DEL MONCAYO»**

**N.º CE: ES-PDO-0005-0797-17.02.2010**

**DOP ( X ) IGP ( )**

**1. Nome**

«Aceite Sierra del Moncayo»

**2. Estado-Membro ou país terceiro**

Espanha

**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**

Azeite virgem extra obtido a partir do fruto da oliveira (*Olea Europea* L.) das variedades Empeltre, Arbequina, Negral, Verdial e Royal, por processos mecânicos ou outros métodos físicos que não implicam a alteração do azeite, preservando o sabor, aroma e características do fruto de que é extraído. Repartição das variedades referidas (em %):

— Empeltre: 70 %, no mínimo;

— Arbequina: 25 %, no máximo;

— Presença, no mínimo, de uma das variedades minoritárias reconhecidas (Negral, Verdial ou Royal). Estas três variedades juntas não podem ultrapassar 5 %.

Valores máximos admitidos no azeite virgem extra da denominação de origem «Aceite Sierra del Moncayo»:

Acidez	Inferior ou igual a 0,5°
Índice de peróxidos	Inferior ou igual a 16 meq O <sub>2</sub> /kg
K <sub>232</sub>	Máximo 2,0
K <sub>270</sub>	Inferior ou igual a 0,12
Avaliação organoléptica	
Mediana de defeitos	Md = 0
Mediana do atributo frutado	Mf > 2,5

<sup>(1)</sup> JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

<sup>(2)</sup> JO L 93 de 31.3.2006, p. 12. Substituído pelo Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

O perfil do azeite «Aceite Sierra del Moncayo» que se destaca da análise organoléptica apresenta atributos frutados com valores da mediana superiores a 2,5 e intensidade do descritor de amêndoa de 2,5, no mínimo. A caracterização organoléptica é completada pela perceção dos atributos amargo e picante, cujo valor máximo é de 4,5.

O teor de ácido gordo oleico apresenta valores mínimos de 70 % e o teor máximo de ácido gordo linoleico do azeite «Aceite Sierra del Moncayo» é inferior a 11 %.

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

O cultivo das oliveiras tem de ocorrer na área identificada no ponto 4.

### 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 o fabrico do azeite têm de ocorrer na área identificada no ponto 4.

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

É necessário que o processo de acondicionamento ocorra no local da área geográfica identificada, para conservar as características próprias do azeite durante todas as fases. O controlo da produção é assim totalmente assegurado pelos organismos de controlo, sendo a manipulação final do produto realizada pelos produtores da área em questão. São eles quem melhor conhece o comportamento do azeite às manipulações associadas ao acondicionamento, tais como a duração dos modos de decantação, a utilização de filtros, de terra de diatomáceas, de celulose, as temperaturas de acondicionamento, o comportamento ao frio e à armazenagem. Pretende-se assim preservar as características intrínsecas do produto.

O responsável pelo acondicionamento deve possuir sistemas que permitam o acondicionamento independente do azeite de Denominação de Origem Protegida de outro azeite que possa ter de acondicionar.

O azeite deve ser acondicionado em recipientes de vidro, metal revestido para uso alimentar, PET, cerâmica vitrificada e *brik*, de 5 litros de capacidade máxima.

### 3.7. *Regras específicas relativas à rotulagem*

O rótulo das embalagens de azeite deve incluir, para além da denominação de venda, o logótipo da denominação com a menção «Denominación de Origen Protegida (ou DOP) Aceite Sierra del Moncayo» e a marca de conformidade do organismo de certificação do produto pertencente à estrutura de controlo.



O produto deve ainda ostentar a marca de conformidade (contra-rótulo) identificada por um código alfanumérico, aposto no estabelecimento de acondicionamento de modo a que não possa ser reutilizado e a assegurar a rastreabilidade do produto.

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

A área geográfica estende-se entre o vale do Ebro e o maciço montanhoso de Moncayo. Constitui uma unidade morfológica, geográfica e histórica homogênea que compreende as divisões administrativas (*comarcas*) de Tarazona, Moncayo e Campo de Borja, com cerca de 2 500 hectares de olival num total de 34 divisões administrativas (municípios).

Lista de municípios: Alcalá de Moncayo, Añón de Moncayo, El Buste, Los Fayos, Grisel, Litago, Lituénigo, Malón, Novallas, San Martín de la Virgen de Moncayo, Santa Cruz de Moncayo, Tarazona, Torellas, Trasmoz, Vera de Moncayo, Vierlas, Agón, Ainzón, Alberite de San Juan, Albeta, Ambel, Bisimbre, Borja, Bulbunte, Bureta, Fréscano, Fuendejalón, Magallón, Maleján, Mallén, Novillas, Pozuelo de Aragón, Tabuena e Talamantes.

## 5. Relação com a área geográfica

### 5.1. Especificidade da área geográfica

A área de produção destinada à elaboração do azeite protegido estende-se entre o vale do Ebro e o maciço montanhoso de Moncayo.

Constitui uma zona de transição entre as vastas planícies dos terraços do Ebro e as serras ibéricas. Os municípios selecionados situam-se nas bacias do Queiles e do Huecha, que, pelas suas particularidades edafoclimáticas, constituem um espaço único.

A azeitona é colhida diretamente da árvore quando apresenta grau de maturação adequado para apanha temporã. O tipo de cultivo da oliveira nesta zona é a plantação tradicional em terras não irrigadas.

As técnicas tradicionais fizeram igualmente surgir variedades minoritárias destinadas ao consumo de mesa para autoabastecimento em economia de autossuficiência.

Predomina a presença de materiais duros de calcário e de conglomerados.

Os solos são profundos, de pH básico, devido à presença comum de carbonatos de cálcio. São igualmente caracterizados pela presença maioritária de texturas francas e a fraca presença de matéria orgânica.

A área geográfica é constituída por um grande espaço estépico de planície de clima mediterrânico continental, com precipitações médias anuais compreendidas entre 450 mm e 467 mm, maioritariamente concentradas durante os meses de outono e de primavera.

As temperaturas médias oscilam entre 7 °C e 14 °C, concentrando-se os períodos mais soalheiros nos meses de julho e agosto, com máximas de 40 °C. A área é marcada pelas trovoadas de verão. O período mais frio ocorre de dezembro a fevereiro, com temperaturas que podem atingir - 16 °C, em fevereiro.

Os valores médios de evapotranspiração obtidos nas estações meteorológicas da região em questão situam-se entre 600 e 750 mm/ano. A comparação deste valor com as precipitações observadas nas duas bacias revela claramente o défice hídrico existente.

A diferença de pressões existentes entre o mar Cantábrico e o Mediterrâneo leva à formação de vento frio e seco característico na região, chamado *Cierzo*. Sopra sobretudo no inverno e no início da primavera. Provoca uma grande baixa da temperatura, devido também à sua força e persistência, gerando uma sensação térmica inferior à real, acompanhada de *secura*, e criando terras muito áridas, determinando assim a atividade agrícola regional (Cuadrat, J.M — 1999).

O *Cierzo* impede a formação de nevoeiro e de geadas, influenciando assim positivamente nos olivais.

### 5.2. Especificidade do produto

Variedades de oliveira cultivadas na área geográfica: Empeltre, Arbequina, Negral, Verdial e Royal. Estas variedades adaptaram-se e fixaram-se ao longo dos séculos, em resultado de seleção natural, e adaptaram-se perfeitamente às condições da região, garantindo assim um produto final multivarietal de propriedades próprias e inexistente noutras regiões oleícolas.

No momento da colheita, estas variedades apresentam um índice de maturação compreendido entre 3 e 6.

O «Azeite Sierra del Moncayo», constituído por 70 %, no mínimo, da variedade Empeltre, 25 %, no máximo, da variedade Arbequina e 5 %, no máximo, do total das variedades minoritárias, respeita a mescla exclusiva própria da região.

De acordo com os resultados da análise de amostras, o teor de ácido gordo oleico atinge valores mínimos admitidos de 70 %, superiores aos de outros azeites e variedades (Conselho Oleícola Internacional, Enciclopédia mundial da oliveira). Convém igualmente referir que os valores médios obtidos para o teor de ácido gordo linoleico indicam valores inferiores aos indicados nos estudos consagrados às variedades Empeltre e Arbequina, cultivadas noutros olivais. Os valores mínimos admitidos de 70 % para o ácido gordo oleico e o baixo teor de ácido gordo linoleico (valores máximos admitidos: 11 %) traduzem-se por um índice elevado de insaturação, que confere grande estabilidade ao azeite.

O «Aceite Sierra del Moncayo» apresenta valores baixos do estado oxidativo e cinética lenta de auto-oxidação, que se traduz por valores de  $K_{270}$  inferiores a 0,12 no coeficiente de extinção molar, característicos deste azeite.

O perfil do azeite «Aceite Sierra del Moncayo» que se destaca da análise organoléptica apresenta atributos frutados com valores mínimos de 2,5 e intensidade do descritor de amêndoa de 2,5, no mínimo. A caracterização organoléptica completa-se pela perceção dos atributos amargo e picante, inferiores a 4,5 e que não ultrapassam em mais de dois pontos a média do atributo frutado, conferindo assim ao azeite o seu caráter equilibrado.

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)*

O solo calcário e profundo, a baixa precipitação anual, os verões quentes e os longos períodos de geadas, bem como a presença permanente do *Cierzo*, formam um ecossistema que permitiu conservar por seleção natural variedades presentes no «Aceite Sierra del Moncayo» que se adaptaram perfeitamente a este ambiente (Rallo *et coll.* 2005).

A área geográfica de produção é uma zona de transição entre zonas de produção monovarietal predominante. Constitui, pois, um enclave entre a zona de produção maioritária de Arbequina, na Catalunha, e Empeltre, no Baixo Aragão, a que se juntam variedades minoritárias como a Negral, a Verdial e a Royal, destinadas ao consumo de mesa, para autoabastecimento numa economia de autossuficiência.

As condições edafoclimáticas (precipitações fora dos períodos de colheita e fracas durante o desenvolvimento do fruto, temperaturas elevadas no verão e baixas no inverno, aliadas às características do tipo de solo) influenciam a composição ácida do azeite e traduzem-se por teor mais elevado de ácido gordo oleico (Civantos, 1999) com valores superiores a 70 %. Por seu turno, a colheita temporã do fruto confere ao azeite valores inferiores a 11 % no que respeita ao ácido gordo linoleico, traduzindo-se por elevado índice de insaturação que confere grande estabilidade oxidativa ao azeite (Enciclopédia mundial da oliveira, 1996).

O *Cierzo* permite evitar as geadas, que desencadeiam o estado de oxidação do fruto, e obter azeite de baixa oxidação, com valores de  $K_{270}$  inferiores a 0,12.

Os valores do índice de maturação destas variedades resultam da colheita temporã tradicional, diretamente na oliveira, técnica que permite obter azeite «Aceite Sierra del Moncayo» que apresenta atributos frutados mais altos do que os exigidos na descrição organoléptica.

A presença de solos secos, de pH básico, a fraca pluviosidade e a mistura das variedades conferem ao «Aceite Sierra del Moncayo» perfis sensoriais com atributos frutados superiores a 2,5 e intensidade mínima de 2,5 para o descritor de amêndoa.

Por último, as condições ambientais descritas geram *stress* hídrico e nutricional durante a fase de maturação da oliveira que intensificam os descritores sensoriais do azeite (Civantos *et coll.*, 1999) e revelam perceções apreciáveis e equilibradas de amargo e picante que não ultrapassam em mais de dois pontos a mediana do atributo frutado do azeite «Aceite Sierra del Moncayo».

**Referência à publicação do caderno de especificações**

[Artigo 5.º, n.º 7, do Regulamento (CE) n.º 510/2006 <sup>(3)</sup>].

[http://www.aragon.es/estaticos/GobiernoAragon/Departamentos/AgriculturaGanaderiaMedioAmbiente/AgriculturaGanaderia/Areas/08\\_Calidad\\_Agroalimentaria/02\\_Alimentos\\_calidad\\_diferenciada/Pliego\\_aceite\\_moncayo\\_09\\_12.pdf](http://www.aragon.es/estaticos/GobiernoAragon/Departamentos/AgriculturaGanaderiaMedioAmbiente/AgriculturaGanaderia/Areas/08_Calidad_Agroalimentaria/02_Alimentos_calidad_diferenciada/Pliego_aceite_moncayo_09_12.pdf)

---

<sup>(3)</sup> Ver nota de pé-de-página 2.