

V

(Avisos)

OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

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 276/06)

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 ⁽¹⁾.

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 ⁽²⁾

«ACEITE DE LA COMUNITAT VALENCIANA»

N.º CE: ES-PDO-0005-0720-23.09.2008

IGP () DOP (X)

1. Nome

«Aceite de la Comunitat Valenciana»

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.), pertencente, do ponto de vista pomológico, exclusivamente às variedades autóctones da *Comunitat Valenciana*: Farga, Serrana, Morrudas, Villalonga e Blanqueta. Cada variedade está presente nas seguintes percentagens: Serrana: 20-40 %; Villalonga: 20-40 %; Farga: 10-25 %; Blanqueta: 10-25 % e Morrudas: 5-10 %.

O azeite que beneficia da denominação de origem protegida «Aceite de la Comunitat Valenciana» deve ser virgem extra, com as seguintes características:

Azeite virgem extra:

— Acidez: < 0,5°

— Índice de peróxidos: < 15 meq O₂/kg

⁽¹⁾ JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

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

- $K_{270} < 0,15$
- $K_{232} < 2,50$
- Ceras ≤ 250
- Delta K $\leq 0,01$
- Teor de ácido oleico compreendido entre 70 % e 82 % do teor de ácidos gordos totais
- Teor de ácido linoleico superior a 8 % do teor de ácidos gordos totais
- Teor de ácido palmítico compreendido entre 9,5 % e 12 % do teor de ácidos gordos totais
- Teor de ácido linolénico inferior a 1 % do teor de ácidos gordos totais
- Teor de ácido palmitoleico compreendido entre 0,6 % e 2,5 % do teor de ácidos gordos totais
- Teor de ácido araquídico inferior a 0,6 % do teor de ácidos gordos totais
- Teor de ácido lignocérico inferior a 0,2 % do teor de ácidos gordos totais
- Mediana de defeitos = 0
- Mediana de frutado > 3 e < 6
- Mediana de picante > 1 e < 3
- Mediana de amargo > 1 e < 3
- A relação entre a mediana de frutado e as de amargo e picante deve permitir caracterizar o produto como equilibrado.

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

Descrição das variedades de azeitona:

SERRANA

O fruto maduro apresenta forma ovóide, cor entre violeta e preto, com lenticelas. É uma variedade que proporciona produção média, rústica e resistente à seca e à geadas, mas sensível à mosca-da-zeitona e ao olho-de-pavão.

De amadurecimento temporão, com bom rendimento em azeite, cultiva-se sobretudo na região de Alto Palancia, parque natural das Sierras Calderona e Espadán e arredores, embora esteja igualmente presente nas regiões vizinhas.

FARGA

Variedade muito antiga, originária do norte da província de Castellón. Produz fruto de tamanho médio/pequeno, de forma alongada assimétrica.

De amadurecimento temporão, a sua produção é média e irregular. O rendimento em azeite é considerável e a cultura é praticada na região de Maestrazgo, a norte da província de Castellón, bem como, de forma mais limitada, nas regiões vizinhas de Plana Alta Alcaatén.

BLANQUETA

É originária de Muro de Alcoy. O fruto apresenta forma esférica, adquirindo cor vermelho-vinho a preto, quando maduro.

A colheita é temporã e o rendimento em azeite é médio.

VILLALONGA

Originária do sul da província de Valência. O fruto, de forma esférica e grande dimensão, possui bom rendimento em azeite. Quando madura, adquire cor preta.

Sensível à geada e à seca, é cultivada em toda a província de Valência, na maioria da de Alicante e, localmente, na de Castellón.

MORRUDA

O fruto, de tamanho médio, possui cor entre violeta e preto e ligeira assimetria. O rendimento em azeite é médio.

Variedade rústica e de baixa produtividade, uniformemente repartida em toda a *Comunitat Valenciana*. A sua presença não é generalizada, mas é importante em algumas localidades.

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 da azeitona e a elaboração do produto acabado têm lugar na área geográfica identificada no ponto 4.

3.6. Regras específicas relativas à fiação, ralagem, acondicionamento, etc.

O «Azeite de la Comunitat Valenciana» pode ser acondicionado em qualquer estabelecimento, sem restrição geográfica.

Processa-se em recipientes aptos para garantir a boa conservação do produto. O material utilizado para este fim pode ser PET, vidro, metal revestido ou cerâmica, desde que próprios para uso alimentar. Dá-se preferência aos recipientes que protegem o produto da luz, do calor, etc.

Os recipientes não podem ter capacidade superior a 5 litros, estando autorizados os de 100 cc, 250 cc, 500 cc, 750 cc, 1 l, 2 l, 2,5 l, 3 l e 5 l.

3.7. Regras específicas relativas à rotulagem

Inscrições obrigatórias nos rótulos do azeite acima descrito: «Denominación de Origen Protegida» e «Azeite de la Comunitat Valenciana».

O produto deve ainda ostentar a marca de conformidade (contra-rótulo), aposta de modo inviolável pelo estabelecimento de acondicionamento, a qual permite também a rastreabilidade do produto. Os contra-rótulos devem ostentar a menção «Denominación de Origen Protegida — Azeite de la Comunitat Valenciana» e respetivo logótipo.

4. Delimitação concisa da área geográfica

A área de produção da azeitona utilizada na elaboração do «Azeite de la Comunitat Valenciana» está delimitada pelos territórios municipais de 65 povoações da *Comunitat Valenciana*, a saber: Albocàsser, Tirig, La Salzadella, Sant Mateu, Les Coves de Vinromà, Figueroles, Les Useres, San Juan de Moró, Serra Engarzeran, Torre Endomenech, Vall d'Alba, Vilafamés, Ayódar, Fanzara, Almedijar, Altura, Azuébar, Chóvar, Geldo, Navajas, Segorbe, Soneja, Castellnovo, Teresa, Vall d'Almonacid, Viver, Alcudia de Veo, Alfondiguilla, Artana, Tales, Gátova, Casinos, Alcablas, Gestalgar, Sot de Chera, Villar del Arzobispo, Requena, Utiel, Venta del Moro, Ayora, Cortes de Pallas, Anna, Bicorp, Bolbaite, Chella, Enguera, Millares, Navarrés, Font de la Figuera, Moixent, Vallada, Albaida, Beniatjar, Ontinyent, Alfafara, Alqueria d'Aznar, Cocentaina, Millena, Muro d'Alcoi, Alcoi, Biar, Cañada de Biar, Sax, Villena, Banyeres de Mariola e Onil.

5. Relação com a área geográfica

5.1. Especificidade da área geográfica

Fatores naturais

A área identificada apresenta clima mediterrânico típico, caracterizado por invernos amenos, fracas precipitações com índices máximos no outono e na primavera e grandes secas no verão. A influência do mar Mediterrâneo, da massa continental da peninsular e dos centros de ação atlânticos uniformiza o clima da área geográfica. Concretamente, os fatores climáticos são particularmente homogêneos durante os períodos-chave da cultura, ou seja, floração, evolução final do espessamento da azeitona e momento de acumulação do azeite. Assim sendo:

- As temperaturas médias anuais na área de produção da oliveira situam-se entre 12 °C e 16 °C, com grande amplitude térmica entre o inverno (médias compreendidas entre 6 °C e 10 °C) e o verão (médias compreendidas entre 22 °C e 26 °C). Estas temperaturas são propícias à evolução fenológica da oliveira.
- As precipitações médias situam-se em níveis compreendidos entre 500 mm e 600 mm anuais, com variações que oscilam entre 200-300 mm por ano, nos anos especialmente secos, e 700-800 mm.

A litologia revela que as rochas predominantes são calcárias, embora estejam igualmente presentes alguns afloramentos de grés, margas e gesso. Em geral, a camada inferior dominante é Mezozóica, composta principalmente por rochas calcárias (com alguma alternância de margas e de grés) dos períodos Cretáceo e Jurássico. A superfície das terras cultivadas é composta por materiais sedimentares de períodos mais recentes, essencialmente do Terciário e Quaternário, proveniente da terra vermelha mediterrânica com boa textura e estrutura, bem drenada e particularmente adaptada à cultura da oliveira.

O relevo da área geográfica desce em patamares sucessivos em direção a leste até ao litoral a partir das zonas montanhosas que formam os contrafortes dos sistemas ibérico e bético. A cultura da oliveira limita-se a uma franja compreendida entre 300 e 600 metros de altitude, em resultado da expansão, do litoral em direção a oeste, de pomares cultivados de forma intensiva, nomeadamente pomares de citrinos de regadio, dando origem a uma distribuição muito homogénea das condições ecológicas ambientais da oliveira na área geográfica identificada. A oliveira, juntamente com a alfarrobeira e a amendoeira, compõe a paisagem agrícola mais representativa do Levante peninsular, denominado «arbolado de secano» (arboricultura de sequeiro).

Fatores humanos

Os olivais estão presentes na *Comunitat Valenciana* desde a época romana, há mais de dois mil anos. Efetivamente, encontram-se vestígios desta cultura nas regiões de Maestrazgo de Castellón, ao longo da *Via Augusta* que ligava a capital do Império a Cádiz. Atualmente, observa-se nesta região a presença de muitas árvores milenárias, graças à iniciativa das cooperativas de Maestrazgo, que propõem itinerários turísticos na rota do «azeite milenar».

Convém também salientar a contribuição do botânico Cavanilles, nas suas «Observaciones sobre la Historia Natural, Geografía, Agricultura, población y frutos del Reino de Valencia (1795-1797)». As notas sobre a agricultura, e em especial sobre o cultivo da oliveira e a elaboração do azeite revestem-se de grande interesse e dizem respeito a toda a área de produção da *Comunitat Valenciana*. A denominação do azeite e o cultivo da oliveira são objeto de várias citações.

A oleicultura representa uma atividade económica fortemente enraizada em todas as regiões produtoras, essencialmente pelo seu carácter permanente. Em torno da oleicultura instalou-se um sistema agroindustrial e económico veiculador do progresso socioeconómico das zonas rurais, mantendo simultaneamente uma cultura duradoira do ponto de vista ambiental, em zonas de características climáticas e edáficas desfavoráveis a outras produções.

A área geográfica identificada caracteriza-se pela repartição especial das parcelas: Minifúndios, parcelas de declive acentuado, acesso difícil, terraços rematados por muros de pedra, solos de alto risco de desertificação e incêndios florestais, relativamente pobres, de baixo teor de matéria orgânica e baixa capacidade de retenção de água; acresce que o olival da área geográfica identificada desempenha um papel ecológico fundamental na preservação do ecossistema.

Consequentemente, a gestão das parcelas da área geográfica delimitada responde a uma autonomia agrícola familiar baseada na agricultura de sequeiro praticada em pequenas parcelas, que participa habitualmente nas operações de obtenção do azeite por intermédio de cooperativas e apresentando elevados níveis de autoconsumo. A competência técnica adquirida pelo agricultor é, em grande parte, herança familiar.

À luz do estudo das condições climáticas, edáficas, ambientais e antropológicas e da análise da evolução fenológica das oliveiras, a área geográfica identificada parece constituir uma unidade homogénea no que respeita às condições de cultivo da oliveira. O estudo confirma a existência de homogeneidade da ecologia oleícola em toda a área geográfica identificada.

5.2. Especificidade do produto

A especificidade do «Aceite de la Comunitat Valenciana» deve-se essencialmente à sua composição varietal. As variedades Farga, Serrana, Morrudas, Villalonga e Blanqueta são autóctones da área geográfica identificada do ponto de vista pomológico. O azeite que produzem oferece características únicas, no que respeita quer à sua composição em ácidos gordos quer às suas qualidades organolépticas.

Assim sendo, na área geográfica identificada obtém-se azeite muito equilibrado em ácidos gordos, caracterizado por teores relativamente elevados de ácido oleico, linoleico e linolénico. O «Aceite de la Comunitat Valenciana» apresenta, pois, uma relação importante entre os ácidos gordos insaturados e os saturados.

Do ponto de vista organoléptico, o azeite possui o mais amplo espectro aromático. O grau de frutado é superior a 5, com aromas a azeitona verde, amêndoa verde, folha verde, citrinos, banana e erva. O grau dos atributos picante e amargo situa-se entre 1 e 3. Tal como já referido, a relação entre o grau de frutado e os graus de amargo e picante resulta num azeite 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)

Principais fatores que conferem ao «Aceite de la Comunitat Valenciana» características únicas e que atestam a relação entre a qualidade do produto e a área geográfica:

As variedades Farga, Serrana, Morrudas, Villalonga e Blanqueta são autóctones da área geográfica identificada do ponto de vista pomológico. Representam, na área geográfica identificada, a antiguidade, riqueza e diversidade varietal próprias do Levante peninsular. Estas variedades estão bem adaptadas às condições locais, pois trata-se de material vegetal selecionado e propagado vegetativamente pelos agricultores desde tempos imemoriais.

O perfil varietal e o relevo determinam um período de colheita muito longo (de outubro a fevereiro) na área geográfica identificada. A produção é limitada pela exiguidade das parcelas. O agricultor planifica a cultura, decidindo quando vai proceder à apanha em cada parcela cultivada, em função do grau de maturação de pequenas partes da sua produção, permitindo programar a colheita com precisão. Assegura-se assim o fluxo contínuo e homogéneo de lotes quanto ao grau de maturação, desde a colheita até à trituração, sem armazenamento intermédio, garantindo a qualidade da matéria-prima para obtenção de azeite de qualidades organolépticas e físico-químicas específicas.

A disposição orográfica das culturas, entre 300 e 600 metros de altitude, determina uma amplitude térmica entre o dia e a noite propícia à geração dos compostos do fruto, responsáveis pelos graus de frutado, amargo e picante. Os terrenos de implantação dos olivais são pouco férteis e muito ricos em calcário ativo, contribuindo deste modo para as características organolépticas da azeitona.

As condições climáticas especiais da área de produção no que respeita às temperaturas e à precipitação. A concentração das chuvas no outono e na primavera é muito benéfica para a cultura e a qualidade do azeite, pois permite amenizar os perfis aromáticos e organolépticos. As chuvas primaveris são propícias ao arranque vegetativo das árvores que, por seu turno, vai determinar a colheita dos anos posteriores. Por último, as temperaturas amenas, quer no inverno quer no verão, resultantes da proximidade do Mediterrâneo, determinam uma maior riqueza aromática que confere ao «Aceite de la Comunitat Valenciana» as suas características únicas.

Referência à publicação do caderno de especificações

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

http://www.agricultura.gva.es/pc_aceitecomunitatvalenciana

⁽³⁾ Ver nota de pé-de-página 2.