

## 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**

(2016/C 304/08)

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

DOCUMENTO ÚNICO

«OLIO DI CALABRIA»

N.º UE: IT-PGI-0005-01314 — 20.2.2015

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nome(s)**

«Olio di Calabria»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Itália

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 ao nome indicado no ponto 1*

No momento de escoamento para o mercado, o azeite virgem extra de Indicação Geográfica Protegida «Olio di Calabria» deve responder aos critérios específicos descritos *infra*.

Características organoléticas:

— Cor: entre verde e amarelo-palha, pois a cor evolui com o tempo.

— Características olfativas/gustativas:

Descritor	Mediana
Frutado a azeitona	2 – 8 (*)
Notas aromáticas específicas: herbáceo e/ou a alcachofra e/ou floral	> 2 - ≤ 8
Amargo	3 - 6
Picante	4 - 6

(\*) CVr% inferior ou igual a 20

Características físico-químicas:

— Ácido oleico (%): ≥ 70;

— Acidez (%): ≤ 0,50;

— Índice de peróxidos (meq O<sub>2</sub>/kg): ≤ 12 meq O<sub>2</sub>/kg;

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

- Espectrofotometria UV K232:  $\leq 2,20$ ;
- Espectrofotometria UV K270:  $\leq 0,20$ ;
- Fenóis - polifenóis totais:  $\geq 200$  ppm.

Os parâmetros qualitativos não citados expressamente estão conformes com a regulamentação da União em vigor para o azeite virgem extra.

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

A Indicação Geográfica Protegida «Olio di Calabria» aplica-se exclusivamente a azeite virgem extra obtido a partir de azeitona das cultivares autóctones referidas *infra*, existentes no território regional (cultivares principais): *Carolea*, *Dolce di Rossano* (sin.: *Rossanese*), *Sinopolese* (sin.: *Chianota Coccitana*), *Grossa di Gerace* (sin.: *Mammolese*, *Geracitana*, *Dolce*), *Tondina* (sin.: *Roggianella*) *Ottobratica* (sin.: *Dedarico*, *Perciasacchi*), *Grossa di Cassano* (sin.: *Cassanese*) e *Tonda di Strongoli*, presentes exclusiva ou conjuntamente, em proporção não inferior a 90 %. Os 10 % restantes podem provir de cultivares de azeitona autóctone secundária: *Nostrana*, *Spezzanese*, *Santomauero*, *Dolce di Cerchiara*, *Tombarello*, *Ciciarello*, *Zinzifarica*, *Galatrese*, *Tonda di Filocaso*, *Tonda di Filadelfia*, *Borgese*, *Pennulara*, *Mafra*, *Vraja*, *Agristigna*, *Corniola*. As restantes cultivares nacionais são autorizadas enquanto polinizadoras, numa proporção que não exceda 3 %.

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

Todas as fases do processo de produção, a saber, cultivo, colheita e extração do azeite, devem ocorrer na área geográfica identificada.

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere*

Após extração, o azeite deve ser conservado em recipientes de aço inoxidável ou outro material adaptado à conservação de azeite, irrepreensivelmente limpos e sem vestígios de detergentes, armazenados em local seco e fresco a temperatura compreendida entre 12 °C e 20 °C, para conservação ideal do azeite virgem extra, de modo a evitar alterações indesejáveis das características químicas e organolépticas típicas do produto. Antes de acondicionado, o azeite deve ser submetido a um processo natural de decantação, filtração ou outro processo físico que descarte possíveis resíduos de tratamento (borras, águas-ruças). É autorizada a utilização de gases inertes no armazenamento em recipientes. A Indicação Geográfica Protegida «Olio di Calabria» deve ser comercializada em recipientes idóneos, como garrafas de vidro escuro, cerâmica e barro esmaltado ou de folha-de-flandres, de capacidade igual ou inferior a litros e munidos de rótulo.

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

É proibido acrescentar qualquer tipo de qualificativo à Indicação Geográfica Protegida «Olio di Calabria» que não esteja previsto no caderno de especificações em vigor, incluindo os adjetivos: «fine» (fino), «scelto» (de primeira qualidade), «selezionato» (selecionado), «superiore» (superior). Admitem-se as referências verídicas e que possam ser verificadas, que permitam atestar as práticas de produtores individuais ou técnicas de produção, nomeadamente referências como «monovarietal», seguida do nome da variedade utilizada, «colheita mecânica», etc., previamente autorizadas pelo organismo de controlo.

Autoriza-se a utilização verídica de nomes, empresas e marcas particulares, desde que desprovidos de sentido laudatório e que não induzam em erro o consumidor.

A Indicação Geográfica Protegida «Olio di Calabria» deve figurar no rótulo em caracteres legíveis e indeléveis de modo a poder distinguir-se do conjunto das indicações que nele figurem. O logótipo *infra* deve igualmente figurar no rótulo. O mesmo se aplica para o ano de produção da azeitona. Autoriza-se a referência de azeite obtido pelo método de produção biológica.



#### 4. Delimitação concisa da área geográfica

A área de produção do azeite virgem extra de IGP «Olio di Calabria» compreende todo o território administrativo da região da Calábria.

#### 5. Relação com a área geográfica

Nas regiões de cultivo da oliveira destinada à produção de azeite virgem extra de Indicação Geográfica Protegida «Olio di Calabria», o clima caracteriza-se por uma estação fria e húmida, de dezembro a fevereiro, com temperaturas mínimas que podem descer abaixo de 8 °C, seguida de período estival quente e seco, de maio a setembro, com temperaturas que ultrapassam frequentemente 32 °C em julho-agosto, que são meses caracterizados por seca prolongada, tal como atestado pelo baixo índice de pluviosidade, que representa menos de 10 % do total anual (600 mm, em média).

É, pois, um clima temperado, de verões secos, geralmente qualificado de «mediterrânico».

Além disso, os solos de cultivo da oliveira apresentam natureza e morfologia diferentes, fruto de acontecimentos geológicos e tectónicos complexos que contribuíram para formar uma estrutura constituída essencialmente de camadas cristalinas, designadas por Arco da Calábria, resultantes da deformação da crosta oceânica e continental.

As temperaturas elevadas e os períodos de seca estival longos constituem os fatores ambientais mais importantes na determinação de certos índices de qualidade do produto, tais como o conteúdo fenólico da composição em ácidos, especialmente os valores de ácido oleico que garantem a especificidade do produto.

As únicas cultivares autorizadas são as autóctones, presentes na proporção mínima de 90 % da composição varietal e que constituem um elemento da especificidade do produto final. Muitas são as fontes bibliográficas que comprovam que as cultivares autóctones mais presentes na Calábria, indicadas no caderno de especificações como sendo as principais, permitem, mesmo quando utilizadas exclusivamente, obter azeite de características físicas, químicas e sensoriais conformes às especificações referidas (cite-se, nomeadamente, «Olive Germoplas — The cultivation, table olive and olive oil industry in Italy», de Innocenzo Muzzalupo, edições INTECH, ISBN 978-953-51-0883-2, novembro 2012).

Efetivamente, o recurso às cultivares principais permite obter azeite de características físico-químicas e sensoriais homogéneas e específicas, claramente identificáveis e facilmente reconhecíveis pelo consumidor. Entre as «características sensoriais» do azeite virgem extra de Indicação Geográfica Protegida «Olio di Calabria», convém referir o frutado azeitona verde ou ligeiramente madura e as notas florais a alcachofra, acompanhadas de notas persistentes a erva acabada de cortar, folhas e tomate (verde/maduro). Quanto ao paladar, o «Olio di Calabria» é apreciado pela estrutura harmoniosa dos seus componentes, com valores médios de amargo e picante, devido ao teor fenólico médio/elevado.

No que respeita ao nome «Olio di Calabria», convém especialmente referir um documento de 1992, que confirma a sua existência e o seu registo no ministério da tutela de então, o «Ministero dell'Industria del Commercio e dell'Artigianato — Ufficio Brevetti», como identificativo do azeite regional.

O nome «Olio di Calabria» figura igualmente noutros documentos, como faturas de comercialização do azeite, entre 1975-2014.

Alguns documentos de 1865 sobre as trocas comerciais de azeite da Calábria, para além de atestarem a qualidade reconhecida do produto, levam a crer que a casa real dos Bourbons se abastecia em explorações localizadas na região da Calábria.

A vontade de melhorar a qualidade do «Olio di Calabria» e de proteger a sua produção com o objetivo de comercializar um produto de qualidade constantemente melhorada está patente na existência de um diploma real que, desde 1888, previa o estabelecimento, em Palmi (província de Reggio de Calabre) de ...«um lagar experimental para melhorar a qualidade do azeite»... [*L'Olio Vergine di Oliva - un approccio alla valorizzazione*] (Azeite virgem — perspetivas de valorização), de Sciancalepore Vito, edições Hoepli, 2002, pp 141-143].

Toda esta documentação demonstra a existência da relação ancestral entre o azeite e a Calábria e, por conseguinte, a relação entre o território e o produto, que se revestiu de importância fundamental, incluindo graças aos esforços desenvolvidos pelos produtores locais, no sentido da obtenção de azeite virgem extra de qualidade, capaz de conjugar as condições ambientais e a produção tradicional. Estes esforços foram reconhecidos e largamente recompensados em diferentes concursos nacionais e internacionais.

Concursos e prémios internacionais:

- 1.º Prémio no concurso nacional de azeite virgem extra de qualidade «Ercole Oliario», de 2001 a 2011, nas edições IX-XII-XIV-XIX do mesmo;
- 2.º Prémio na edição XVII do concurso nacional de azeite virgem extra de qualidade «Ercole olivario» de 2009;

- Medalha de ouro nas edições de 2004, 2006 e 2009 do *Los Angeles County Fair Olives Oils of the World*;
- Prémio do melhor azeite virgem extra biológico do ano do guia *L' Extravergine — Guida ai Migliori Oli del Mondo di Qualità Accertata*, edições de 2005, 2009 e 2010;
- 2.º Prémio do primeiro campeonato do mundo, Shanghai Expo, edição 2010;
- 3.º Prémio do concurso Montiferru, edição 2009;
- Prémio *Gold Prestige TERRAOLIVO*, edições 2011 e 2012.

Nos últimos anos, todos estes prémios contribuíram para aumentar e consolidar a reputação do «Olio di Calabria» junto de operadores e consumidores, baseada num azeite que encerra especificidades bem definidas e cujo reconhecimento contribuiu para proteger e promover devidamente o produto e assegurar o controlo que se impõe.

#### **Referência à publicação do caderno de especificações**

(artigo 6.º, n.º 1, segundo parágrafo, do presente regulamento)

O texto consolidado do caderno de especificações pode ser consultado no seguinte endereço internet:  
<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ou

accedendo diretamente à página inicial do *Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali* ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), clicando em «Prodotti DOP e IGP» (no canto superior direito do ecrã), seguidamente em «Prodotti DOP, IGP e STG» (à esquerda do ecrã) e, por último, em «Disciplinari di produzione all'esame dell'UE».

---