

Publicação de um pedido de registo, em conformidade com o n.º 2 do artigo 6.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92 do Conselho relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem

(2000/C 297/02)

A presente publicação confere um direito de oposição nos termos do artigo 7.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92. Qualquer oposição a este pedido deve ser transmitida por intermédio da autoridade competente de um Estado-Membro no prazo de seis meses a contar desta publicação. A publicação tem por fundamento os elementos a seguir enunciados, nomeadamente do ponto 4.6, pelos quais o pedido é considerado justificado na acepção do regulamento supracitado.

REGULAMENTO (CEE) N.º 2081/92 DO CONSELHO

PEDIDO DE REGISTO: ARTIGO 5.º

DOP (x) IGP ()

Número nacional do processo: ...

1. Serviço competente do Estado-Membro:

Nome: Institut national des appellations d'origine

Endereço: 138, Champs-Élysées, F-75008 Paris

Telefone (33-1) 53 89 80 00

Fax (33-1) 42 25 57 97.

2. Agrupamento requerente:

2.1. Nome: Syndicat interprofessionnel de défense de l'olivier du pays d'Aix et de Salon

2.2. Endereço: Chambre d'agriculture, 22, avenue Henri-Pontier, F-13100 Aix-en-Provence

2.3. Composição: produtor/transformador (x) outro ().

3. Tipo de produto Classe 1.5 — Azeite.

4. Descrição do caderno de especificações e obrigações:

(resumo das condições do n.º 2 do artigo 4.º)

4.1. Nome: Huile d'Olive d'Aix-en-Provence.

4.2. Descrição: O Huile d'Olive d'Aix-en-Provence (azeite de Aix-en-Provence) caracteriza-se por um intenso aroma dominado por notas de verdura. A acidez livre deste azeite virgem, expressa em ácido oléico, é de, no máximo, 1,5 gramas por 100 gramas.

O índice de peróxidos é limitado a 20 miliequivalentes de peróxidos por 100 gramas de azeite e o índice K_{270} é limitado a 0,20.

4.3. Área geográfica: A área geográfica do azeite que pode beneficiar da denominação de origem protegida Huile d'Olive d'Aix-en-Provence abrange 70 comunas do departamento de Bouches-du-Rhône e três comunas do departamento de Var.

4.4. Prova de origem: Os lagares mais antigos foram descobertos na ilha de Martigues e datam do século IV antes de Cristo. Numerosos testemunhos (como, a título de exemplo, o Tratado de 1786 do abade Couture) atestam a primazia das produções oleícolas da Provença. Esta produção atingiu o seu apogeu no século XVII e, apesar da profunda mutação do mundo rural verificada no século XIX, Aix-en-Provence permaneceu um ponto alto da oleicultura mediterrânica. Assistiu-se a um renascimento da cultura oleícola em vários locais da região di Aix, tendo a produção de azeite de Aix-en-Provence duplicado no espaço de 10 anos.

A comercialização sob a denominação de origem protegida Huile d'Olive d'Aix-en-Provence está condicionada à obtenção prévia de um certificado de aprovação emitido após a realização de exames analíticos e organolépticos.

- 4.5. *Método de obtenção:* As azeitonas devem ter sido colhidas em pomares identificados situados na área de produção delimitada. As variedades principais de oliveiras devem representar, no mínimo, 80 % das árvores dos pomares. No entanto, até 2019, inclusive, esta percentagem pode ser de 60 %. As variedades principais são Aglandau, Cayanne e Salonenque; as variedades secundárias são as seguintes: Bouteillan, Grossane, Picholine, Verdale des Bouches-du-Rhône e variedades locais antigas. O azeite é extraído de um lote de, pelo menos, duas das variedades autorizadas e de árvores com, no mínimo, cinco anos. Cada planta deve dispor de uma superfície mínima de 24 metros quadrados. As oliveiras devem ser podadas, pelo menos, uma vez todos os dois anos e as varas de poda devem ser eliminadas. Deve proceder-se à manutenção dos pomares.

A irrigação é autorizada unicamente até à data de maturação de cada variedade. O rendimento por hectare não deve ser superior a 8 toneladas de azeitonas por hectare. As azeitonas devem ser colhidas devidamente maduras, directamente da árvore, sem abscisão, sendo depois armazenadas em caixas ou caixas-paletes gradeadas. As azeitonas são entregues aos lagares, em bom estado sanitário, no máximo quatro dias após a colheita. O período que decorre entre a colheita e a transformação não deve exceder sete dias. No processo de extracção devem ser utilizados unicamente métodos tradicionais que não permitam o aquecimento da pasta da azeitona a uma temperatura superior a 30 °C. Não é autorizado qualquer tratamento para além da lavagem, decantação, centrifugação e filtração. É proibida a utilização de adjuvantes para facilitar a extracção do azeite, com excepção da água.

- 4.6. *Relação:* A região de Aix-en-Provence caracteriza-se por solos carbonatados, frequentemente pedregosos, formados nas colinas calcárias e margosas pela erosão e o aluviamento, que constituem um terreno de predilecção para a produção de azeitonas. O clima desta região é mediterrânico, com verões quentes e secos mas, também, temperaturas nocturnas inverniais por vezes baixas. O povoamento varietal da região é particularmente adaptado ao clima e à natureza dos solos. Ao longo dos séculos passados, os homens souberam preservar variedades antigas, cuja notoriedade é sobejamente reconhecida, e manter as técnicas de produção do Huile d'Olive d'Aix-en-Provence, permitindo que este produto conserve toda a sua originalidade. O azeite que beneficia da denominação de origem protegida Huile d'Olive d'Aix-en-Provence deve a sua especificidade a um lote preciso de variedades de azeitonas tradicionais desta região em perfeita adequação com o terreno.

- 4.7. *Estrutura de controlo:*

— INAO, 138, Champs-Élysées, F-75008 Paris
— DGCCRF, 59, bd. Vincent-Auriol, F-75703 Paris Cedex 13

- 4.8. *Rotulagem:* A rotulagem do azeite que beneficia da denominação de origem protegida Huile d'Olive d'Aix-en-Provence deve incluir as menções «Huile d'Olive d'Aix-en-Provence» e «Appellation d'Origine Contrôlée» ou «AOC». Sempre que da rotulagem constar, independentemente do endereço, o nome de uma exploração ou de uma marca, o nome da denominação é repetido entre os termos «Appellation» e «contrôlée». Estas menções devem ser agrupadas no mesmo campo visual do rótulo. Os caracteres utilizados devem ser óbvios, legíveis, indelévels e suficientemente grandes para se destacarem facilmente do contexto, distinguindo-se assim claramente de todas as outras indicações escritas e desenhadas.

- 4.9. *Exigências legislativas nacionais:* Decreto relativo à denominação de origem protegida «Huile d'Olive d'Aix-en-Provence».

Número CE: G/FR/00111/99.10.21.

Data de recepção do processo completo: 4 de Fevereiro de 2000.