

**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 297/03)

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 des oléiculteurs des Alpes de Haute-Provence

2.2. Endereço: Chambre d'Agriculture, avenue Charles Richard, F-04700 Oraison

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 de Haute-Provence.

4.2. *Descrição:* O Huile d'Olive de Haute-Provence (azeite de Haute-Provence) caracteriza-se por um intenso aroma, dominado por notas de alcachofra crua, maçã e pêra, e por um sabor refinado, suave e ligeiramente amargo.

A sua acidez livre, expressa em ácido oléico, é de, no máximo, 1 grama por 100 gramas. O índice de peróxidos é limitado a 20 miliequivalentes de peróxidos por 100 gramas de azeite e o índice K<sub>270</sub> é limitado a 0,20.

4.3. *Área geográfica:* A área geográfica de produção e transformação das azeitonas com direito à denominação de origem protegida Huile d'Olive de Haute-Provence abrange 82 comunas do departamento dos alpes de Haute-Provence, três comunas do departamento de Bouches-du-Rhône, quatro comunas do departamento de Var e seis comunas do departamento de Vaucluse.

4.4. *Prova de origem:* O cultivo da oliveira nos alpes de Haute-Provence, já mencionado na Idade Média, atingiu o seu auge no século XVIII, período em que sofreu prejuízos resultantes de fortes geadas que levaram à adaptação desta cultura em termos de terreno e de variedades. Na sequência da segunda guerra mundial, a oliveira voltou a adquirir importância económica, tendo-se desenvolvido a fama do Huile d'Olive de Haute-Provence. A comercialização sob a denominação de origem protegida Huile d'Olive de Haute-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*: O azeite deve ser proveniente de azeitonas colhidas em pomares identificados situados na área de produção delimitada. Os critérios de identificação das parcelas excluem as zonas inadequadas para uma oleicultura de qualidade. Nas explorações, a variedade principal, Aglandau, deve representar, no mínimo, 80 % das árvores dos pomares. No entanto, até 2014, inclusive, esta percentagem pode ser de 70 %. As variedades secundárias são as seguintes: Bou-teillan, Picholine, Tanche, Boube, Colombale, Estoublaise, Filaire, Grappler a Rosée du Mont d'Or.

O azeite é extraído de um lote de 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. A manutenção dos pomares deve ser efectuada por métodos culturais: os pomares são enrelvados e ceifados ou pastoreados todos os anos. A irrigação durante o período de vegetação da oliveira é autorizada 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. No entanto, é permitida a utilização de redes ou outros receptáculos se se proceder diariamente à colheita das azeitonas. Em seguida, 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 área geográfica da denominação de origem protegida tem como características marcantes, por um lado, a unidade geográfica que constitui a Vallée de la Durance e, por outro, a sua altitude, que protegeu os olivais durante os períodos de geada. A Haute-Provence caracteriza-se por solos pedregosos, carbonatados, com uma matriz fina arenoso-limosa ou limo-arenosa. O clima desta região é do tipo mediterrânico provençal, com verões quentes e secos mas, também temperaturas nocturnas e inverniais, por vezes baixas. Da combinação solo/clima resulta que os olivais, nomeadamente da variedade ancestral Aglandau, encontraram um terreno de predilecção onde tradição e qualidade foram mantidas. O azeite de Haute-Provence deve a sua notoriedade não só à qualidade do terreno, como ao saber-fazer dos produtores, que souberam conservar as técnicas de cultivo tradicionais e preservar, igualmente, as variedades igualmente ancestrais.

- 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 de Haute-Provence» deve incluir as menções «Huile d'Olive de Haute-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, indeléveis 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 de Haute-Provence».

**Número CE:** G/FR/00110/99.10.21.

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