

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

(2002/C 286/04)

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 aceção do regulamento supracitado.

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

PEDIDO DE REGISTO: ARTIGO 5.º

DOP (x) IGP ()

Número nacional do processo: 13/2001

1. Serviço competente do Estado-Membro

Nome: Ministero delle Politiche agricole e forestali
Endereço: Via XX Settembre, 20, I-00187 Roma
Telefone: (39) 06 481 99 68
Fax: (39) 06 420 131 26
E-mail: qualità@politicheagricole.it

2. Agrupamento requerente

2.1. Nome: Associazione regionale produttori olivicoli — ARPO
2.2. Endereço: Via Emilia, 106, I-47900 Rimini
2.3. Composição: Produtores/transformadores (x) outros ()

3. Tipo de produto: Classe 1.5 — Matérias gordas — Azeite virgem extra.

4. Descrição do caderno de especificações e obrigações

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

4.1. **Nome:** «Colline di Romagna»

4.2. **Descrição:** azeite virgem extra com as seguintes características:

- cor: verde a amarelo dourado,
- aroma: frutado, a azeitona, médio a intenso,
- sabor: frutado, a azeitona, com ligeiro travo amargo e/ou picante,
- pontuação no exame organoléptico: ≥ 7 ,
- acidez total, expressa em ácido oleico: máximo 0,5 g por 100 g de azeite,
- índice de peróxidos: ≤ 12 meq O₂/kg,
- ácido oleico: ≥ 72 %,
- tocoferóis: ≥ 70 mg/kg.

4.3. **Área geográfica:** A área de produção e transformação da azeitona e de fabrico do azeite destinada à obtenção do azeite virgem extra «Colline di Romagna» compreende parte do território das províncias de Rimini e Forlì/Cesena, situada na Regione Emilia Romagna (delimitada no caderno de especificações e obrigações de produção).

4.4. **Prova de origem:** Desde a época Villanoviana até à Idade Média e, depois, até aos princípios do século XX, são numerosas as fontes documentais, eclesiásticas e notariais que testemunham a presença da oliveira nas colinas da Romagna e a importância do azeite na economia rural da região.

No início do século, produzia-se azeite em 22 municípios da província e toda a azeitona destinada aos lagares era colhida na própria província. Nessa época, foi dada uma atenção especial à cultura da oliveira, como comprova a publicação do opúsculo «Ulivo e olio» (A oliveira e o azeite), em Rimini, em 1901. Por outro lado, nos primeiros anos do século, a Rivista agraria romagnola publicava regularmente uma rubrica com informações e conselhos sobre a olivicultura. Esta cultura beneficia, com efeito, de condições microclimáticas particulares, as quais, associadas a práticas agronómicas apropriadas, resultam na produção de um azeite muito apreciado, com características químicas e organolépticas distintas.

As operações de produção, transformação e engarrafamento decorrem no território delimitado. A razão pela qual o engarrafamento também é efectuado na zona delimitada deriva da necessidade de salvaguardar as características peculiares e a qualidade do azeite «Colline di Romagna», garantindo que o controlo efectuado pelo organismo terceiro tenha lugar sob a vigilância dos produtores interessados. A denominação de origem protegida assume uma importância decisiva para estes últimos e, na linha dos objectivos e orientações do regulamento, oferece-lhes uma oportunidade de complementarem os seus rendimentos. Além disso, essa operação é tradicionalmente efectuada na zona geográfica delimitada. Para garantir a rastreabilidade do produto, os produtores que pretendam comercializar azeite virgem extra com esta denominação devem inscrever os seus olivais e as instalações de transformação e de engarrafamento em listas específicas, mantidas e actualizadas pelo organismo de controlo, e declarar anualmente a quantidade de azeitona produzida, com indicação das instalações de trituração e de engarrafamento.

4.5. **Método de obtenção:** O azeite virgem extra «Colline di Romagna» é obtido a partir de azeitonas das variedades Correggiolo e Leccino — cujas percentagens nos olivais não devem ser, respectivamente, inferiores a 60 % e superiores a 40 %. As outras variedades que podem estar presentes nos olivais, numa proporção máxima de 10 %, são a Pendolino, a Moraiolo e a Rossina.

A luta contra as ervas daninhas e os principais parasitas da oliveira é efectuada no respeito das regras de luta integrada da Regione Emilia Romagna.

A época de colheita da azeitona está compreendida entre 20 de Outubro e 15 de Dezembro de cada ano, sendo efectuada directamente das oliveiras, à mão ou por meios mecânicos, e de modo a evitar o contacto das azeitonas com o solo. É proibida a utilização de produtos de abscisão. O transporte e a armazenagem da azeitona são efectuados em recipientes rígidos e inertes, que assegurem um arejamento adequado do fruto. A transformação da azeitona deve ter lugar nos dois dias subsequentes à colheita. A produção máxima de azeitona por hectare foi fixada em 7 000 kg, no caso dos olivais especializados, ou em 60 kg por árvore, quando se trate de oliveiras isoladas. A extracção do azeite é efectuada unicamente por processos mecânicos ou físicos, em instalações de trituração (lagares) da zona, após desfolhação e lavagem da azeitona. O rendimento máximo das azeitonas em azeite não deve exceder os 18 %. Durante as operações de transformação das azeitonas em azeite, a temperatura da pasta de azeitona não deve exceder 27 °C. Estão proibidos o «repasso» e a utilização de qualquer produto químico ou bioquímico como adjuvante nas operações de extracção.

4.6. **Relação:** Os principais factores naturais são as características pedológicas dos terrenos e, sobretudo, as condições microclimáticas particulares, que influenciam directamente as características químicas e organolépticas do azeite, ligadas à colheita precoce das azeitonas (antes da maturação completa), garante potencial de um azeite de elevada qualidade. Os solos são, geralmente, mistos, de tendência argilosa, com elevados teores de calcário e bem estruturados, o que favorece o desenvolvimento das oliveiras. As condições microclimáticas — em especial a pluviosidade, concentrada na Primavera e no Outono, e as baixas temperaturas médias anuais, que limitam o desenvolvimento vegetativo das oliveiras no período de Abril a Outubro — são responsáveis pela maturação gradual e tardia das azeitonas e pela elevada qualidade química e organoléptica do azeite obtido. Os factores humanos são principalmente ilustrados pela ligação histórica dos agricultores locais à olivicultura, que se manifesta nas práticas agronómicas tradicionais que continuam a ser aplicadas para manter o olival.

A olivicultura está muito difundida em toda a província de Rimini, sobretudo nas zonas de colinas protegidas do litoral, e estende-se pela província de Forlì/Cesena, nas zonas de colinas médias e baixas. O olival constitui a única cultura arbórea possível nesse território, em associação com a viticultura, ocupando as zonas marginais, com fortes declives e de cultivo difícil. É, portanto, um elemento importante da paisagem rural.

A variedade «Correggiolo» é a mais difundida no território e dela depende a especificidade do azeite produzido. Além disso, resiste bem ao frio e as azeitonas sofrem uma maturação tardia e progressiva, o que, juntamente com as condições pedoclimáticas, permite produzir um azeite típico de qualidade.

4.7. **Estrutura de controlo**

Nome: Cermet — Certificazione e ricerca per la qualità

Endereço: Via Aldo Moro, 22, I-40068 San Lazzaro di Savena — Bologna.

- 4.8. **Rotulagem:** O azeite virgem extra «Colline di Romagna» deve ser comercializado em recipientes próprios, hermeticamente fechados, adequados para fins alimentares e com as seguintes capacidades (em litro): 0,10 — 0,25 — 0,50 — 0,75 — 1,00 — 3,00 — 5,00.

A denominação de origem protegida, «Colline di Romagna», deve figurar no rótulo em caracteres claramente legíveis e indeléveis de modo a distinguir-se bem das demais indicações. É obrigatória a indicação no rótulo da campanha de produção da azeitona da qual foi extraído o azeite. É proibida a utilização de outras referências ou indicações geográficas ou a menção de locais que reproduzam designações de municípios ou outras áreas da zona de produção.

4.9. **Exigências legislativas nacionais:** —

Número CE: IT/00211/2001.10.12.

Data de recepção do processo completo: 8 de Julho de 2002.
