

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

(2003/C 321/09)

A presente publicação confere um direito de oposição nos termos dos artigos 7.º e 12.º-D do Regulamento (CEE) n.º 2081/92. Qualquer oposição a este pedido deve ser transmitida por intermédio da autoridade competente de um Estado-Membro, de um Estado membro da OMC ou de um país terceiro reconhecido nos termos do n.º 3 do artigo 12.º 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 () IGP (x)

Número nacional do processo: EL-09/01-5

1. *Serviço competente do Estado-Membro*

Nome: ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΓΕΩΡΓΙΑΣ-Δ/ΝΣΗ ΠΑΠ ΔΕΝΔΡΟΚΗΠΕΥΤΙΚΗΣ

Telefone (30-1) 02 12 41 78

Fax (30-1) 05 24 80 13.

2. *Agrupamento requerente*

Nome: Επιχείρηση Ανάπτυξης Πρωτογενούς Τομέα Δήμου Μελιτειέων

Endereço: Μοραΐτικα Κέρκυρας, GR-49084 Κέρκυρα

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

3. *Tipo de produto*: 1.5 (matérias gordas)

4. *Descrição do caderno de especificações e obrigações*

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

4.1. *N o m e*: «ΑΓΙΟΣ ΜΑΤΘΑΙΟΣ ΚΕΡΚΥΡΑΣ» — («Agios Mathaios Kerkyras»)

4.2. *D e s c r i ç ã o*: A oliveira pertence à família das oleáceas e ao género *Olea*. A oliveira cultivada corresponde à espécie *Olea europea sativa*, que compreende um grande número de variedades melhoradas, multiplicadas por enxertia ou estaca. A oliveira é uma árvore de folha persistente, que prospera nas regiões com clima quente e seco, sendo uma das raras árvores que produzem frutos mesmo em solos pedregosos e estéreis. Chega a atingir de 15 a 20 metros de altura. Os principais produtos do seu cultivo são o azeite e as azeitonas de mesa.

A variedade utilizada para a produção de azeite virgem *Agios Mathaios Kerkyras* é a Koronéiki. O azeite em causa é verde a verde-amarelado, segundo o grau de maturidade, e é muito límpido. Possui aroma frutado, muito perceptível no azeite novo, e sabor doce-amargo. No que se refere à sua composição química, caracteriza-se por uma baixa acidez; por outro lado, o índice de peróxidos e os valores K270, K232 e delta K são particularmente baixos. É qualificado como um «azeite virgem».

O azeite é produzido pela trituração do fruto da oliveira. Constitui um produto alimentar essencial e um componente de base do regime mediterrâneo, que estudos recentes consagram como um dos mais sãos.

4.3. **Área geográfica:** A zona em que se cultiva a variedade de oliveira Koronéiki, que produz o azeite virgem cujo registo é solicitado como produto de Indicação Geográfica Protegida (IGP), é o distrito municipal de Agios Mathaios, que faz parte do município de Melitíon, na província (nomos) de Corfu. Na zona delimitada, há cerca de 25 000 árvores da variedade Koronéiki, que representam aproximadamente 12,7 % da quantidade global de oliveiras.

4.4. **Prova de origem:** O cultivo da oliveira na Grécia é conhecido desde a Antiguidade, como demonstram as fontes históricas e as escavações arqueológicas. Significativamente, nas escavações de Festo foram encontradas sementes de oliveira que datam do período minoico médio (2000-1800 a.C.). Desde a Antiguidade até aos dias de hoje, a oliveira é a árvore mais sagrada da paisagem grega, indissolúvelmente ligada à cultura e à alimentação do país. A sua história começou a ser escrita nas costas do Mediterrâneo e da Ásia Menor. Na Grécia, as raízes da árvore sagrada remontam à Antiguidade. A oliveira era um elemento essencial da alimentação, da religião e da arte dos Gregos antigos e o seu ramo era utilizado como símbolo da paz, da sabedoria e da vitória. Os vencedores dos Jogos Olímpicos recebiam como prémio da sua vitória um ramo de oliveira silvestre (*kotinos*); Atena, por seu lado, foi consagrada deusa da Ática oferecendo a oliveira como fonte de riqueza.

A cultura da oliveira na ilha dos Feácios (Corfu) é mencionada por Homero, não sendo, no entanto, especialmente significativa, já que a principal cultura era a da videira. Esta situação manteve-se praticamente inalterada até ao século XVI. No início do século XVII, quando Corfu estava sob o controlo dos Venezianos, os proprietários da ilha foram persuadidos, através de decretos associados a uma espécie de subvenção, a abandonar a viticultura a favor da cultura sistemática da oliveira. O acolhimento reservado a estas medidas foi tal que os viajantes da época falam de um imenso olival.

Desde essa altura e até aos dias de hoje, a oleicultura constitui a principal ocupação da população rural de Corfu e, em particular, dos habitantes do distrito municipal de Agios Mathaios. O modo de cultivo tradicional, resultante de uma longa experiência no campo da oleicultura, associado às condições pedoclimáticas particulares da região, contribui para a produção de um azeite notável, como foi observado por D. Sarakoméno, um dos pioneiros da agronomia da Grécia, que declarava que, se fosse objecto de um tratamento adequado durante a sua preparação, este azeite ocuparia o primeiro lugar entre os óleos comestíveis.

4.5. **Método de obtenção:** A recolha das azeitonas é realizada progressivamente, começando em meados de Novembro quando o fruto atinge a maturidade. O método utilizado é o varejo. O trabalhador opera a partir do solo ou sobre um escadote e bate cuidadosamente nos ramos que têm frutos, evitando provocar pisaduras que possam facilitar o ataque de agentes patogénicos. As azeitonas que caem são apanhadas em redes especiais estendidas sob as árvores.

Após terem sido retiradas as folhas, os frutos são colocados em sacos de 50 kg ou em caixas plásticas. São em seguida transportados até aos lagares da zona delimitada para garantir o tratamento imediato das azeitonas produzidas na zona.

Após eliminação dos corpos estranhos, as azeitonas são lavadas e trituradas, sendo em seguida a pasta amassada a uma temperatura suave, que não pode ultrapassar 30.º C, durante 30 minutos. Segue-se então a extracção do azeite, efectuada por centrifugação ou, no lagar de tipo clássico, por pressão.

O material que entra em contacto com a pasta e o azeite é de aço inoxidável. O azeite é em seguida armazenado em reservatórios inoxidáveis até à sua comercialização.

4.6. **Relação:** A variedade Koronéiki, uma das melhores variedades gregas de oliveira, serve exclusivamente para a produção de azeite de qualidade extra. O azeite em causa deve as suas características às condições edafo-climáticas particulares da região. Esta constitui a zona de cultura mais setentrional da variedade Koronéiki na Grécia. Aliado ao clima temperado — como em toda a Grécia mas com os níveis pluviométricos mais elevados do país — e ao facto de a cultura ser praticada em solos em declive de fertilidade média, este elemento contribui para a obtenção de um produto excepcional.

4.7. Estrutura de controlo

Nome: Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Κερκύρας Διεύθυνση Γεωργίας

Endereço: Σαμάρα 13, GR-49100 Κέρκυρα.

4.8. Rotulagem: As embalagens do produto devem obrigatoriamente mencionar a indicação «ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ “ΑΓΙΟΣ ΜΑΤΘΑΙΟΣ ΚΕΡΚΥΡΑΣ” Π.Γ.Ε.» (PARZENO ELEOLADO «AGIOS MATHAIOS KERKYRAS» IGP) bem como as indicações previstas no n.º 8 do artigo 4.º do Decreto Presidencial n.º 61/93.

4.9. Exigências legislativas nacionais: São aplicáveis as disposições gerais do decreto presidencial n.º 61/93 relativo ao processo de obtenção dos produtos DOP e IGP.

Número CE: EL/00214/01.11.15.

Data de recepção do processo completo: 21 de Outubro de 2003.

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

(2003/C 321/10)

A presente publicação confere um direito de oposição nos termos dos artigos 7.º e 12.º-D do Regulamento (CEE) n.º 2081/92. Qualquer oposição a este pedido deve ser transmitida por intermédio da autoridade competente de um Estado-Membro, de um Estado membro da OMC ou de um país terceiro reconhecido nos termos do n.º 3 do artigo 12.º 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: 8/2001

1. Serviço competente do Estado-Membro

Nome: Ministero delle Politiche agricole e forestali

Endereço: Via XX Settembre, 20 — I-00187 Roma

Tel. (39-06) 481 99 68

Fax (39-06) 42 01 31 26

E-mail: qualita@politicheagricole.it

2. Agrupamento requerente

Nome: Associazione Produttori Olivicoli delle Province di Lucca e Massa Carrara ASSOPROL — Lucca-Massa Carrara

Endereço: Via delle Tagliate, 370 — I-55100 Lucca

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