



Publicação de um documento único alterado na sequência da aprovação de uma alteração menor nos termos do artigo 53.º, n.º 2, segundo parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012

(C/2024/599)

A Comissão Europeia aprovou esta alteração menor nos termos do artigo 6.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 da Comissão ⁽¹⁾.

O pedido de aprovação desta alteração menor pode ser consultado na base de dados eAmbrosia da Comissão.

DOCUMENTO ÚNICO

«ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΑΡΤΑΣ/KONSERVOLIA ARTAS»

N.º UE: PGI-GR-0349-AM01 – 27.7.2021

DOP () IGP (X)

1. Nome

«ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΑΡΤΑΣ/KONSERVOLIA ARTAS»

2. Estado-Membro ou país terceiro

Grécia

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício

3.1. Tipo de produto

Classe 1.6. Frutas, produtos hortícolas e cereais não transformados ou transformados

3.2. Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1

A indicação geográfica protegida (IGP) «Konservolia Artas» pode ser utilizada para a azeitona de mesa da variedade Konservolia (*Olea europaea* L., cv. Conservolea), cultivada na área delimitada.

- O peso do fruto varia entre 4 e 12 g.
- O caroço representa entre 10 e 15 % do peso total do fruto.
- A pele representa entre 2 e 4 % do peso total e a polpa entre 81 e 88 %.
- Dimensões:
 - Verdes: 160 unidades/kg
 - Azeitonas a mudar de cor: 170 unidades/kg
 - Pretas: 150 unidades/kg

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

A matéria-prima para a produção da «Konservolia Artas» (IGP) é a azeitona da variedade Konservolia, cultivada na área geográfica da «Konservolia Artas» (IGP), descrita no ponto 4.

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

A produção, o tratamento e a transformação do produto com a denominação «Konservolia Artas» ocorrem na área delimitada.

⁽¹⁾ JO L 179 de 19.6.2014, p. 17.

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

—

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

A fim de assegurar a rastreabilidade do produto acabado, são inscritos números de código na embalagem. Estes números são constituídos pelas iniciais do nome geográfico da denominação de origem, seguidas do número de série da embalagem e dos dois números finais do ano de produção, a indicar do seguinte modo: AP [AR]-número de série da embalagem-dois últimos dígitos do ano de produção da azeitona «Konservolia Artas» (IGP).

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área geográfica abrange:

no município de Arta: a totalidade da unidade municipal de Vlacherna (comunidades locais de Vlacherna, Grammenitsa, Grimpovo, Korfovouni); a parte da unidade municipal de Xirovouni que inclui as comunidades locais de Kampi e Pantanassa e [a zona] da comunidade local de Ammotopos, a sul do limite norte de Ammotopos até à antiga cidadela de Orraon, e se estende até à junção que conduz à comunidade local de Pistiana; a parte oriental da unidade municipal de Arta, que inclui a zona que começa a leste da estrada nacional Arta-Ioannina a partir do ponto em que se situa o castelo, a norte da rua Zarra e a oeste da rua Kommenou, e a norte da estrada provincial Arta-Kommeno até ao limite da unidade municipal de Arachthos;

no município de Kentrika Tzoumerka: a parte da unidade municipal de Athamania que inclui a parte sudoeste da comunidade local de Kato Kalentini, situada perto do lago Pournari, que confina com a extremidade noroeste da comunidade local de Markiniada, juntamente com a parte sudeste da comunidade local de Kato Kalentini, situada perto do lago Pournari, que confina com a extremidade nordeste da comunidade local de Markiniada;

no município de Nikolaos Skoufas: a totalidade da unidade municipal de Peta (comunidade municipal de Peta e comunidades locais de Marakiniada e Megarchi); a totalidade da unidade municipal de Kompoti (comunidade municipal de Kompoti e comunidades locais de Sellades e Foteino); a totalidade da unidade municipal de Kommeno; e, da unidade municipal de Arachthos, as comunidades locais de Peranthi, Loutrotopos e Sykies e a parte da comunidade local de Neochori situada a leste da margem do rio Arachthos;

no município de Georgios Karaiskakis: a parte da unidade municipal de Georgios Karaiskakis que inclui toda a comunidade local de Petra, a parte da comunidade local de Diasello a oeste das coordenadas 21.1714 39.1528 e 21.1731 39.1610 e até aos seus limites setentrionais, praticamente toda a comunidade local de Dimari, a oeste das coordenadas 21.1714 39.1528 e 21.1731 39.1610, e a parte da comunidade local de Klidi delimitada pelos seus limites meridionais e situada a oeste das coordenadas 21.1760 39.1264 e 21.1714 39.1528.

5. **Relação com a área geográfica**

A relação entre a «Konservolia Artas» e a área geográfica baseia-se nas características qualitativas do produto.

Segundo a literatura científica relevante, Arta é uma das principais zonas de produção da variedade Konservolia. A variedade é cultivada na região desde a Antiguidade e aclimatou-se, produzindo azeitonas com características distintivas. Esta variedade produz azeitonas de mesa características, conhecidas pelas suas excelentes propriedades físicas, químicas e organoléticas. As azeitonas têm uma polpa firme, que se separa facilmente do caroço, e sabor frutado. A proporção entre a polpa e o caroço é de cerca de 10/1. O peso do fruto varia entre 4 e 12 g. O teor de óleo varia entre 14 e 18 %. No caso das azeitonas verdes, a cor varia entre verde-amarelado e verde-escuro. As azeitonas a mudar de cor variam entre o verde-claro e o verde-amarelado, com manchas castanhas a pretas-arroxeadas. As azeitonas pretas variam entre o castanho-escuro e o preto-arroxeadado.

A relação entre a qualidade distintiva da «Konservolia Artas» e a área geográfica delimitada é visível na influência ambiental (natural) e humana, como a seguir se descreve.

Clima da área delimitada

As azeitonas «Konservolia Artas» são cultivadas em zonas da unidade regional de Arta. O clima local é temperado, com uma precipitação média anual de 900 a 1 000 mm.

O clima da região de Arta favorece o elevado rendimento da variedade Konservolia. As horas de frio durante o inverno são suficientes para permitir uma floração e uma produção de frutos abundantes. Durante as fases críticas do ciclo vegetativo, ou seja, a floração e o endurecimento do caroço, as chuvas na região favorecem a floração, a formação de frutos numerosos e o desenvolvimento de grandes frutos.

Solo

Os solos da área geográfica delimitada da «Konservolia Artas» são geralmente ácidos.

Práticas de cultivo

Tradicionalmente, a «Konservolia Artas» é uma cultura de sequeiro, sendo necessárias muito poucas operações de irrigação durante as fases críticas do ciclo vegetativo (a floração na primavera e o endurecimento do caroço em agosto), quando a precipitação não é suficiente para satisfazer as necessidades da cultura. A colheita começa com as azeitonas verdes, por volta do final de setembro, e termina no final de novembro, com as azeitonas pretas. A colheita é efetuada manualmente, com recurso a ancinhos. A operação exige grandes precauções para evitar danificar as azeitonas. O produto colhido é imediatamente transferido para o local de transformação em grades de plástico perfuradas.

Práticas de transformação

Na transformação da «Konservolia Artas», procede-se à lavagem das azeitonas para remover corpos estranhos. Em seguida, as azeitonas são imersas em tanques de salmoura de qualquer dimensão, adequados para uso alimentar, para fermentação e conservação. A fermentação natural das azeitonas, em especial das azeitonas pretas, preserva as características organoléticas superiores e as propriedades físicas e químicas distintivas da «Konservolia Artas». Terminada a fermentação, as azeitonas são acondicionadas em embalagens adequadas para uso alimentar e disponibilizadas para consumo. O conteúdo das embalagens pode ser de qualquer peso.

Esta variedade específica de azeitona adaptou-se perfeitamente ao solo e ao clima, que, aliados a práticas de cultivo, métodos de colheita e transformação tradicionais, determinam as características distintivas do produto final.

Referência à publicação do caderno de especificações

http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/2021/prodiagrafes_konservolia271221.pdf