



C/2024/5144

19.8.2024

Publicação da aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação de origem protegida ou de uma indicação geográfica protegida do setor dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios, a que se refere o artigo 6.º-B, n.os 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 da Comissão

(C/2024/5144)

A presente comunicação é publicada nos termos do artigo 6.º-B, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 da Comissão ⁽¹⁾.

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA DO CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES DE UMA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA OU DE UMA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PROTEGIDA ORIGINÁRIA DE UM ESTADO-MEMBRO

[Regulamento (UE) n.º 1151/2012]

«Azeite de Trás-os-Montes»

N.º UE: PDO-PT-0216-AM01 - 1.4.2024

DOP (X) IGP ()

1. Nome do produto

«Azeite de Trás-os-Montes»

2. Estado-Membro em que se situa a área geográfica

Portugal

3. Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada

Direção Geral da Agricultura e Desenvolvimento Rural - Divisão da Qualidade e Recursos Genéticos

—

4. Descrição da(s) alteração(ões) aprovada(s)

Fundamentação de que a(s) alteração(ões) é(são) conforme(s) com a definição de alteração normalizada estabelecida no artigo 53.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012:

Motivos pelos quais a alteração ou alterações correspondem à definição de «alteração normalizada» estabelecida no artigo 53.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012:

Estas modificações não se consideram alterações ao nível da União, na aceção do artigo 53.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, com a redação que lhe foi dada pelo Regulamento (UE) 2021/2117, na medida em que:

- a) não incluem a alteração do nome da denominação de origem protegida ou da indicação geográfica protegida nem da sua utilização;
- b) não criam o risco de anular as ligações que comprovam que a qualidade ou características do produto se devem essencialmente a um meio geográfico específico, incluindo os seus fatores naturais e humanos tratando-se de uma DOP.
- c) não dizem respeito a uma especialidade tradicional garantida;
- d) nem implicam novas restrições à comercialização do produto.

1. Azeite de Trás-os-Montes

Inexistência de documento único

⁽¹⁾ JO L 179 de 19.6.2014, p. 17.

- a) Relativamente à denominação Azeite de Trás-os-Montes, DOP o caderno de especificações é muito antigo e não existe nem ficha-resumo, nem Documento único.
- b) A ficha-resumo foi um documento criado através do Regulamento (CE) n.º 383/2004, da Comissão, de 1 de março 2004, que estabeleceu as regras de execução do Regulamento (CEE) n.º 2081/92 do Conselho, em vigor à data do registo do Azeite de Trás-os-Montes, DOP.
- c) A ficha mencionada destinava-se à publicação no *Jornal Oficial da União Europeia* das denominações registadas, de acordo com os elementos principais de cada caderno de especificações.
- d) O regulamento acima mencionado estabeleceu que a partir de 21 de março de 2004, progressivamente, para cada denominação de origem ou indicação geográfica registada nos termos do Regulamento (CEE) n.º 2081/92, os Estados-Membros velariam por que a ficha-resumo fosse devidamente preenchida e transmitida à Comissão – art. 2.º .
- e) Para o Azeite de Trás-os-Montes, DOP, Portugal não preencheu a ficha-resumo.
- f) A ficha resumo foi, entretanto, substituída pelo Documento único, através da publicação do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho, de 20 de março 2006, relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios, o qual revogou o Regulamento (CEE) n.º 2081/92.
- g) Com efeito, o Documento único passou a integrar a lista de documentos a apresentar para o efeito do pedido de registo de uma denominação de um produto agrícola como DOP ou como IGP.
- h) A forma de apresentação do Documento único foi aprovada pelo Regulamento da Comissão (CE) n.º 1898/2006, de 14 de dezembro 2006, que estabeleceu as regras de execução do Regulamento (CE) n.º 510/2006.
- i) Nessa data os Estados-membros poderiam ter remetido à Comissão Europeia os documentos únicos relativos às denominações já registadas antes da entrada em vigor do Regulamento (CE) n.º 510/2006 - art. 18.º, n.º 2.
- j) Para o Azeite de Trás-os-Montes, DOP, Portugal não preencheu o Documento único.
- k) Atualmente, mantém-se a obrigação de apresentar um Documento único – art. 8.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, o qual foi pedido aquando do atual pedido.
- l) Tal significa que o registo Europeu do Azeite de Trás-os-Montes, DOP não contém esses elementos, o que poderá ser um problema ao nível da comunicação das alterações à Comissão Europeia.

1. Alteração - Descrição

Redação atual:

Redação que consta das Regras de produção: Art. 2.º, n.º 2

2. O olivicultor deverá utilizar as seguintes variedades aconselhadas: Verdeal Transmontana, Madural, Cobrançosa e Cordovil.

Proposta de Alteração:

O «Azeite de Trás-os-Montes» é um azeite de baixa a muito baixa acidez obtido a partir do fruto *Olea* Europeia L., extraído por processos manuais ou mecânicos, de azeitonas das variedades Verdeal Transmontana, Madural, Cobrançosa, Cordovil e outras variedades tradicionais aprovadas pelo Agrupamento de produtores, provenientes de olivais localizados na área geográfica de produção.

Justificação:

1. Não há alteração da descrição em relação às especificações atuais, apenas a adaptação do caderno aos novos formatos de aprovação de caderno de especificações, seguindo a ordem do artigo 7.º n.º 1 do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro 2012, alterado pelo Regulamento (UE) 2021/2117 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 2 de dezembro 2021.
2. Inclui-se a acidez na descrição do azeite, parâmetro que constava noutras partes do caderno de especificações atual, por ser importante a referência na descrição.

3. Esta alteração afeta o documento único.

2. Alteração - Características organoléticas

Redação atual:

Caderno de especificações, pág. 70

O Azeite de Trás-os-Montes é um azeite equilibrado, com cheiro e sabor a fruto fresco, por vezes amendoado e, com uma sensação notável de doce, verde, amargo e picante, características que o fazem distinguir dos demais azeites do país.

Proposta de Alteração:

Caraterísticas organoléticas

O «Azeite de Trás-os-Montes» é um azeite equilibrado de baixa a muito baixa acidez, que apresenta as seguintes características:

- cor amarela-esverdeada;
- intensidade olfativa dominada por aromas, combinados ou isolados, de frutos frescos, por vezes amendoados;
- a nível gustativo, sabores dominantes de fruta fresca por vezes amendoada, com uma sensação de doce, verde, amargo e picante.

Justificação:

1. Não há alteração de conteúdo em relação às especificações atuais, apenas a adaptação do caderno aos novos formatos de aprovação de caderno de especificações, seguindo a ordem do artigo 7º nº 1 do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro 2012, alterado pelo Regulamento (UE) 2021/2117 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 2 de dezembro 2021.
2. Esta alteração afeta o documento único.
3. Alteração - Caraterísticas Químicas

Redação atual:

a. Caderno de especificações, pág. 68 a 70

Acidez:

Máximo 1,0 % para o Azeite Virgem Extra

Máximo 1,5 % para o Azeite Virgem

Absorvências:

K232 – Máximo 2,0

K270 – Máximo 0,20

Delta E – Máximo 0,01

Índice de Peróxidos:

Máximo 15mg/Kg

Comprimento de onda dominante

577 a 578 mn

Trinoleína

Máximo 0,3 %

Triglicéridos

LLL - 0,01 a 0,3

OLLn - 0,1 a 0,5

PLLn - 0,0 a 0,2

OLL - 1,0 a 3,0

PLL – 0,4 a 0,7

POLn - 0,1 a 0,4

POL - 3,0 a 7,0

PPL - Máximo 1,0

OOO - 36,0 a 58,0

POO - 13,0 a 23,0

PPO - 1,0 a 3,5

StOO - 3,5 a 8,5

PstO - 0,7 a 1,5

PPS - 0,5 a 1,2

ÁCIDOS GORDOS (%)

C14:0 – Máximo 1 %;

C16:0 - 6,0 a 12,0

C16:1 – 0,2 a 1,0

C17:0 – Máximo 0,4

C17:1 – Máximo 0,4

C18:0 - 1,5 a 3,0

C18:1 - 72,0 a 82,0

C18:2 - 4,0 a 12,0

C18:3 – 0,5 a 0,9

C20:0 – Máximo 0,5

C20:1 – Máximo 0,3

C22:0 – Máximo 0,3

C24:0 – Máximo 0,2

ÁCIDOS GORDOS TRANS(%)

TRANS OLEICO < 0,030

TRANS LINOLEICO + TRANS LINOLÉNICO < 0,030

ALCOOIS ALIFÁTICOS

Máximo 250mg/Kg

ESTEROIS (%)

Colesterol - Máximo 0,3

Brassicasterol < ou = 0,1

Campesterol < ou = 4,0

Estigmasterol < Campesterol

B- Sistosterol Aparente > 94,0

Delta 7- Estigmasterol < 0,4

Esterois Totais Mínimo – 1 000

Eritrodiol + Uvaol Máximo – 3,5

Ceras

Máximo 250mg/kg

b. Regras de produção - Art.9º

Considera-se azeite Virgem extra o azeite virgem com gosto e odor verdadeiramente irrepreensível, onde a acidez expressa em ácido oleico tem o máximo de 1g por 100g e respeite o Regulamento CEE 2568/91. Poderá usar-se denominação azeite Virgem Especial, o azeite virgem extra, onde a acidez expressa em ácido oleico tem o máximo de 0,7g por 100g e respeite o mesmo regulamento. Considera-se azeite virgem, o azeite virgem com gosto e odor verdadeiramente irrepreensível, onde a acidez expressa em ácido oleico tem o máximo de 2g por 100g e respeite o mesmo regulamento.

Proposta de alteração

2.2. Caraterísticas Químicas

Parâmetro Valor

Acidez -

Azeite Virgem Extra Máximo 0,8 %

Azeite Virgem Máximo 1,5 %

Absorvências:

K232 Máximo 2,0

K270 Máximo 0,20

Delta K Máximo 0,01

Índice de Peróxidos Máximo 15mg/Kg

Trinoleína Máximo 0,3 %

Triglicéridos

LLL - 0,01 a 0,3

OLLn - 0,1 a 0,5

PLLn - 0,0 a 0,2

OLL - 1,0 a 3,0

PLL - 0,4 a 0,7

POLn - 0,1 a 0,4

POL - 3,0 a 7,0

PPL - Máximo 1,0

OOO - 36,0 a 58,0

POO - 13,0 a 23,0 13,0 a 23,0

PPO - 1,0 a 3,5 1,0 a 3,5

StOO - 3,5 a 8,5 3,5 a 8,5

PstO - 0,7 a 1,5 0,7 a 1,5

PPSt - 0,5 a 1,2 0,5 a 1,2

ÁCIDOS GORDOS (%)

C14:0 – Ácido Mirístico Máximo 1 %;

C16:0 - Ácido palmítico 6,0 a 15,0

C16:1 – Ácido Palmitoleico 0,2 a 1,0

C17:0 – Ácido Margárico Máximo 0,4

C17:1 – Ácido Margaroleico Máximo 0,4

C18:0 - Ácido Esteárico 1,5 a 4,0

C18:1 - Ácido Oleico 68,0 a 83,0

C18:2 - Linoleico 4,0 a 14,0

C18:3 - Linolénico 0,5 a 1,0

C20:0 – Ácido Araquídico Máximo 0,5

C20:1 – Ácido Gadoleico Máximo 0,3

C22:0 – Ácido Beénico Máximo 0,3

C24:0 – Ácido Lignocérico Máximo 0,2

ÁCIDOS GORDOS TRANS(%)

TRANS OLEICO < 0,030

TRANS LINOLEICO + TRANS LINOLÉNICO < 0,030

TRANS OLEICO < 0,030

ESTEROIS (%)

Colesterol Máximo 0,3

Brassicasterol < ou = 0,1

Campesterol < ou = 4,0

Estigmasterol < Campesterol

B- Sistosterol Aparente > 94,0

Delta 7- Estigmasterol Estigmasterol < 0,4

Esterois Totais Mínimo 1 000

Eritrodiol + Uvaol Máximo Máximo – 3,5

Justificação:

1. Em regra, não há alteração de conteúdo, apenas a adaptação do caderno aos novos formatos de aprovação de caderno de especificações, seguindo a ordem do artigo 7º nº 1 do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro 2012, alterado pelo Regulamento (UE) 2021/2117 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 2 de dezembro 2021.
2. A alteração ao teor de acidez do azeite virgem extra deve-se à classificação da acidez na legislação aplicável ao azeite.
3. Elimina-se o Comprimento de onda dominante por estar associado aos índices de maturação. Atualmente, com o aumento da temperatura média e o efeito da seca que se sentem na Região de Trás-os-Montes associado a um aumento de pragas/doenças como é caso da gafa ou antracnose da oliveira, antecipa-se a colheita para mitigar o número de inócuos para a campanha seguinte.
4. Elimina-se os ALCOOIS ALIFÁTICOS porque o parâmetro serve como critério para diferenciar azeites lampantes, refinados e óleos de bagaço em conjunto com o eritrodiol e uvanol, não sendo uma característica específica do Azeite de Trás-os-Montes;
5. Elimina-se as CERAS , porque o valor atual para azeites virgens é inclusive inferior a 150 mg/kg e não é um parâmetro diferenciador do Azeite de Trás-os-Montes.
6. A alteração dos valores de ácidos gordos relativamente ao Ácido palmítico, - Esteárico, Oleico, Linoleico e Linolénico devem-se às alterações climáticas, principalmente o aumento da temperatura média e o efeito da seca que se sentem na Região de Trás-os-Montes associado a um aumento de pragas/doenças como é caso da gafa ou antracnose da oliveira, os quais provocaram como forma e/necessidade de mitigar o número de inócuos para a campanha seguinte uma antecipação da apanha da Azeitona nas atuais campanhas oleícolas.
7. O teor de ácido palmítico (C16:0), segundo inúmeros autores consultados e ainda Esmaili et al (2012) e Beltrán et al (2004) referem o efeito da temperatura no teor de ácido palmítico, concluindo que valores de temperatura mais baixos reduziram o teor de ácido palmítico (C16:0), em relação à maturação, verificou-se uma diminuição no conteúdo do ácido gordo palmítico (C16:0) em frutos com um estado de maturação mais avançado. Situação semelhante ocorre com os ácidos gordos C18:0, C18:2 e c18:3 e inversa com o C18:1 onde Aguilera et al, 2005 saçienta que o perfil de ácidos gordos pode variar com a altitude, a insaturação aumentar com a latitude e o conteúdo em ácido oleico diminuir com o aumento da temperatura na altura da formação do azeite no fruto.

Assim, verifica-se que as temperaturas médias, principalmente na primavera e verão, são tradicionalmente mais elevadas nos concelhos da região de Trás-os-Montes.

Esta alteração afeta o documento único.

4. Alteração- Apresentação comercial

Redação atual:

Redação das Regras de produção - Art.12º

O azeite virgem e virgem extra que receba a classificação D.O. será só embalado em embalagens com capacidade máxima de 5 litro. O embalamento será levado a cabo por empresas embaladoras situadas dentro da região determinada, autorizadas pela A.O.T.A.D. O material utilizado na embalagem será aquele autorizado pela Comissão da Comunidade Europeia. Para o azeite que tenha a classificação de D.O. não poderá ser utilizado material de plástico. O projeto para uma das embalagens que receba D.O. encontra-se em anexo.

Proposta de alteração:

Apresentação comercial

O «Azeite de Trás-os-Montes» virgem e virgem extra é acondicionado em embalagens com capacidade máxima de 5 litros.

O Acondicionamento é feito dentro da área geográfica por operadores autorizados pelo agrupamento de produtores. O material utilizado na embalagem terá que ser inerte e seguro para estar em contacto com o Azeite, sendo permitida a utilização de embalagens mais leves adaptadas ao mercado atual

Justificação:

1. As normas de apresentação e acondicionamento devem constar na descrição do produto, pelo que se mantém e atualiza a redação.
2. Esta alteração afeta o documento único.

5. Alteração - Delimitação da área geográfica

Redação atual

Redação e mapas no caderno de especificações

A área geográfica de produção está circunscrita aos concelhos de:

- Mirandela
- Vila Flor
- Alfândega da Fé
- Macedo de Cavaleiros
- Vila Nova de Foz Côa
- Carrazeda de Ansiães
- Valpaços, freguesias de Sonim, Barreiros, Santa Valha, Vilarandelo, Fornos do Pinhal, Possacos, Valpaços, Vassal, Santiago da Ribeira, Algeriz, Sanfins, Rio Torto, Água Revés e Castro, Santa Maria de Émeres, Canavezes e São Pedro de Veiga de Lila
- Murça, freguesias de Vales, Palheiros, Murça, Noura e Candedo;
- Moncorvo, freguesias de Lousa, Cabeça Boa, Castedo, Horta da Vilariça, Adeganha, Torre de Moncorvo, Cardanha, Larinho, Felgueiras, Felgar e Souto da Velna;
- Mogadouro, freguesias de Valverde, Paradela, Mogadouro, Brunhoso, Castro Vicente, Vale da Madre Remondes, Soutelo e Azinhoso
- Vimioso, freguesia de Santulhão;

— Bragança, freguesias de Izeda e Macedo de Mato.

Proposta de alteração:

A área geográfica de produção está circunscrita aos concelhos de:

— Mirandela

— Vila Flor

— Alfândega da Fé

— Macedo de Cavaleiros

— Vila Nova de Foz Côa

— Carrazeda de Ansiães

— Valpaços, freguesias de Sonim, Barreiros, Santa Valha, Vilarandelo, Fornos do Pinhal, Possacos, Valpaços, Vassal, Santiago da Ribeira, Algeriz, Sanfins, Rio Torto, Água Revés e Castro, Santa Maria de Émeres, Canavezes e São Pedro de Veiga de Lila

— Murça, freguesias de Vales, Palheiros, Murça, Noura e Candedo;

— Moncorvo, freguesias de Lousa, Cabeça Boa, Castedo, Horta da Vilariça, Adeganha, Torre de Moncorvo, Cardanha, Larinho, Felgueiras, Felgar e Souto da Velna;

— Mogadouro, freguesias de Valverde, Paradela, Mogadouro, Brunhoso, Castro Vicente, Vale da Madre Remondes, Soutelo e Azinhoso

— Vimioso, freguesia de Santulhão;

— Bragança, freguesias de Izeda e Macedo de Mato

Justificação:

1. Abranger a totalidade do concelho de Valpaços, porque as freguesias não incluídas têm as condições edafo-climáticas da região da Terra Quente Transmontana e Alto Tâmega e apresentam uma altitude que vai de 400 a 1 300 m.
2. Abranger a totalidade do concelho de Murça, porque as freguesias não incluídas têm as condições edafo-climáticas da região da Terra Quente Transmontana e apresentam uma altitude que vai de 400 a 1 300 m.

A freguesia de Vales indicada como pertencente ao concelho de Murça pertence ao concelho de Valpaços.

3. Abranger a totalidade do concelho de Moncorvo, porque as freguesias não incluídas têm as condições edafo-climáticas da região da Terra Quente Transmontana e apresentam uma altitude que vai de 400 a 1 300 m.
4. Relativamente ao concelho de Mogadouro e Bragança acrescentam-se as freguesias resultantes da alteração em 2013 das freguesias:
 - a) U.F. Mogadouro, Valverde, Vale de Porco e Vilar de Rei;
 - b) U.F. Izeda, Calvelhe e Paradinha Nova
5. Coloca-se um mapa atualizado.
6. O alargamento da área geográfica às freguesias limítrofes do mesmo concelho, com as mesmas características edafo-climáticas, não põe em risco, nem anula as ligações que comprovam que a qualidade ou características do Azeite de Trás-os-Montes se devem essencial ou exclusivamente ao meio geográfico específico, incluindo os seus fatores naturais e humanos.
7. Esta alteração afeta o documento único.
6. Alteração - Elementos que comprovam que o produto é originário da área geográfica delimitada

Redação atual:

I- Redação que consta do Regulamento Técnico

Art. 4º

1. A autorização para o uso da marca de certificação prevista no artigo 2º depende da realização de ações de controlo sistemático a realizar pela A.I.A.T.A.D., das condições de produção e fabrico dos produtores a quem a AOTAD permita beneficiar da denominação de origem «Azeite de Trás -os- Montes».

1. As ações de controlo incidirão designadamente nas seguintes áreas:

- a) Condições de colheita, acondicionamento, transporte e conservação da azeitona.
- b) Características da matéria-prima,
- c) Regras técnicas e higiénicas observadas na receção e fabrico do azeite (com eventual colheita de amostras de azeitona e de azeite)
- d) Regras de embalamento o azeite.

2. Para o efeito será verificado de uma forma sistemática pelos agentes da A.I.A.T.A.D o cumprimento de cada um dos itens das regras de produção da A.O.T.A.D. sendo sempre efetuado o respetivo relatório.

Art. 5º

A A.O.T.A.D. fornecerá à A.I.A.T.A.D cópia da ficha de registo descritivo de cada produtor (...).

Art. 7º

2. As ações de controlo incidirão designadamente nas seguintes áreas:

- a) Condições de colheita, acondicionamento, transporte e conservação da azeitona.
- b) Características da matéria-prima,
- c) Regras técnicas e higiénicas observadas na receção e fabrico do azeite (com eventual colheita de amostras de azeitona e de azeite)
- d) Regras de embalamento o azeite.

II- Regras de produção

Art. 1º

Todo o olivicultor deve fazer a participação dos olivais que possui, número de oliveiras em cada olival, número de oliveiras de cada variedade e respetiva produção.

Art. 11º

Nº 8. O azeite tem que ser produzido e embalado em instalações previamente aprovadas pela

A.O.T.A.D. As instalações têm que ficar dentro da Região Determinada

Proposta de alteração:

Para comprovar que o «Azeite de Trás-os-Montes» provém da área geográfica prevê-se acompanhamento documental ao longo de todo o processo de produção de azeite, associado a controlos de campo, analíticos e organolépticos do produto.

Qualquer operador que pretenda utilizar a denominação de origem «Azeite de Trás-os-Montes» é obrigado a fazer as declarações abaixo descritas ao agrupamento de produtores e manter atualizados os documentos e registos, nos termos e prazos estabelecidos.

6.1. Identificação dos operadores

Qualquer operador que pretenda utilizar a denominação «Azeite de Trás-os-Montes» deve comprometer-se a respeitar as especificações e restantes documentos anexos, através de uma declaração de identificação remetida ao agrupamento de produtores com os seguintes elementos:

- Informações sobre o operador (identidade, estatuto, atividade);
- Descrição e características das parcelas para produtores de azeitona (número de oliveiras em cada olival, número de oliveiras de cada variedade e respetiva produção);
- Descrição dos meios de produção de azeites para transformadores.

Para novos operadores, a declaração deve ser remetida:

- a) Antes do dia 31 de março anterior à primeira colheita de azeitona que pode utilizar a denominação «Azeite de Trás-os-Montes»
- b) Antes do dia 31 de agosto, anterior à primeira transformação de azeite que pode utilizar a denominação «Azeite de Trás-os-Montes», para processadores de azeite.

6.2. Declaração anual de colheita de azeitona

Os produtores de azeitona devem fazer uma declaração de colheita antes de 15 de fevereiro seguinte ao ano de colheita especificando as áreas e quantidades colhidas bem como o seu destino.

a. Declaração anual de não produção total ou parcial

Se necessário, qualquer produtor de azeite pode realizar, antes de 31 de março do ano em curso, uma declaração anual de intenção de não produção relativa a toda ou a parte da sua produção.

Esta declaração inclui a lista de parcelas identificadas para as quais a produção não será considerada como denominação de origem Azeite de Trás-os-Montes.

b. Caderno de campo

Cada produtor de azeitona mantém atualizado um caderno de campo ou qualquer outro documento que permita registar as operações culturais realizadas nas parcelas e a sua data, nomeadamente: dimensão e eliminação de madeira podada, práticas culturais, fim da irrigação, colheita, quantidade, maturidade e estado sanitário da azeitona, entrega no lagar.

Os dados do caderno de campo são mantidos pelo operador durante o ano a que se referem e os dois anos seguintes.

c. Registos do processador de azeite

Os operadores de azeite que podem utilizar a denominação «Azeite de Trás-os-Montes» devem registar os movimentos, que permitam identificar:

- O fornecedor de azeitona;
- Quantidade e origem das azeitonas recolhidas;
- Quantidade e destino da azeitona utilizada;
- Quantidade e origem do azeite produzido.

Estes dados são mantidos pelo operador durante o ano a que se referem e os dois anos seguintes.

d. Declaração anual de fabrico

Os transformadores devem fazer uma declaração de fabrico até ao dia 15 de fevereiro seguinte ao ano da colheita, especificando as quantidades:

- de azeite fabricado que pode utilizar a denominação «Azeite de Trás-os-Montes», bem como a identidade dos olivicultores;
- de azeite fabricado, em regime de prestação de serviço, que inclua a identidade do operador ao qual o serviço foi prestado.

O transformador que pretenda comercializar azeite com a denominação «Azeite de Trás-os-Montes», realiza, antes da primeira comercialização ou colocação no mercado e num prazo mínimo que permita a realização de controlos, uma declaração especificando as quantidades de azeite que pretende comercializar, a identificação do lote e o local de armazenamento do produto.

Estes operadores, antes de 15 de fevereiro do ano seguinte à colheita devem apresentar uma declaração com a quantidade de azeite produzido, identificando o lote e o local de armazenamento do produto.

Declaração anual de stocks:

Os transformadores que comercializam azeite com a denominação «Azeite de Trás-os-Montes» devem declarar o stock de azeite, antes de 1 de novembro de cada ano, especificando as quantidades de azeite com a denominação «Azeite de Trás-os-Montes» mantido em stock.

Justificação:

1. Os elementos que comprovam que o produto é originário da área geográfica delimitada estavam dispersos em dois regulamentos que constituíam anexos ao caderno de especificações.
2. Propõe-se uma nova redação, com as seguintes alterações:
 - a) Prazos de informação para produtores e transformadores e novas declarações de produção e de stocks;
 - b) Retirou-se todo o procedimento relativo a regras específicas de controlo porque o caderno de especificações deve conter apenas os procedimentos que os operadores devem prever no que respeita à comprovação da origem dos produtos, matérias-primas e outros elementos que, de acordo com o referido caderno, devam

provir da área geográfica identificada. Não é necessário prever as regras específicas relativas ao controlo que devem constar do plano de controlo.

3. Esta alteração não afeta o documento único.

7. Alteração - Descrição do método de obtenção do produto

Variedades

Redação atual

Redação que consta das regras de produção - Art. 2º

1. Na instalação de novos olivais deve ser utilizado material vegetativo recomendado pela A.O.T.A.D.
2. O olivicultor deverá utilizar as seguintes variedades aconselhadas: Verdeal Transmontana, Madural, Cobrançosa e Cordovil.

Proposta de alteração:

O «Azeite de Trás-os-Montes» provém de azeitonas das variedades Verdeal Transmontana, Madural, Cobrançosa, Cordovil e de outras variedades tradicionais autorizadas pelo Agrupamento de produtores.

Justificação:

Os métodos de obtenção do produto constavam das regras de produção anexas ao caderno de especificações.

A presente proposta atualiza a redação.

8. Alteração - Densidade de Plantação

Redação atual: n/a

Proposta de alteração:

Cada árvore tem uma superfície mínima de 24 metros quadrados, sendo esta superfície obtida por multiplicando as duas distâncias entre linhas e o espaçamento entre as árvores.

A distância mínima entre as árvores deve ser de pelo menos 4 metros.

Justificação:

1. Os métodos de obtenção do produto constavam das regras de produção anexas ao caderno de especificações.

A presente alteração visa criar regras de proteção das variedades de oliveira destinadas à produção de «Azeite de Trás-os-Montes», sendo também uma medida de sustentabilidade.

9. Alteração - Novas Plantações

Redação atual:

Redação que consta das regras de produção:

Art. 2º

1. Na instalação de novos olivais deve ser utilizado material vegetativo recomendado pela A.O.T.A.D.

2. O olivicultor deverá utilizar as seguintes variedades aconselhadas: Verdeal Transmontana, Madural, Cobrançosa e Cordovil.

Art. 3º

Para a instalação do olival, na preparação do terreno devem ser feitas despedregas, ripagens cruzadas, escarificações, gradagem e sempre que necessário drenagem do terreno.

Proposta de alteração:

A preparação do terreno para a instalação do olival obedece às seguintes operações: despedregas, ripagens cruzadas, escarificações, gradagem e sempre que necessário drenagem do terreno.

O material vegetativo a instalar deve ser autorizado pelo Agrupamento de produtores.

Justificação:

1. Os métodos de obtenção do produto constavam das regras de produção anexas ao caderno de especificações.

2. A presente proposta apenas atualiza a redação.

10. Alteração - Manutenção do olival

Redação atual:

Redação que consta das regras de produção:

Art. 4º

O olivicultor deverá manter o solo livre de infestantes e outros tipos de coberto vegetal.

Art. 5º

As podas deverão ser feitas sensivelmente de dois em dois anos, sempre que as copas estejam excessivamente compactas e mal iluminadas de modo a não comprometer a capacidade produtiva do olival.

Art. 6º

1. Deverá se feita a correção do solo e ou adubações sempre que as análises do solo assim o determinem.
2. Deverão ser feitos tratamentos fitossanitários caso apareçam pragas e doenças nos vários estados fenológicos:
 - a) Estado invernal: caso apareça tuberculose, deverão ser removidos os nódulos, suprimindo os ramos que os suportam ou removendo-os individualmente, se forem pouco numerosos.

Deverão desinfetar-se as feridas pelo corte, com uma pasta formada com 250gramas de sulfato de cobre, 250gramas de cal viva e 3 litros de água. Devem desinfetar-se as ferramentas imediatamente após o seu uso em árvores atacadas com sublimado corrosivo a 2 % ou o formol comercial (formalina) a 4 %.

Deverá fazer-se um intervalo de segurança de uma semana.

- b) No estado da alínea anterior, o aparecimento do caruncho deverá ser tratado, queimando a lenha da poda, logo a seguir a esta, para evitar a propagação da praga, que não constitui problema em olivais em bom estado vegetativo e sanitário.
- c) No estado compreendido entre o início vegetativo e o aparecimento de botões florais, o aparecimento do Olho de Pavão deverá ser tratado quando os ataques locais sejam frequentes e intensos e se registem humidades elevadas persistentes a temperaturas entre 10 a 25°C.

Podem ser utilizados para tratamento o oxiclreto de cobre, o oxiclreto de cobre + zinebe

(Ação preventiva), o zinebe e o zirame (Ação preventiva). O intervalo de segurança a respeitar é de uma semana para qualquer um deles.

- d) No estado referido na alínea anterior o aparecimento do algodão deve ser tratado somente em olivais muito atacados. A pulverização deve ser feita a alta pressão sobre as colónias defendidas pela proteção floconoza.

As substâncias ativas que podem ser utilizadas são o dimetoato (intervalo de segurança a respeitar é de seis semanas), o fosfamidação dimetoato (intervalo de segurança de cinco semanas), e o paratião (intervalo de segurança de três semanas).

- e) No estado compreendido entre o inchamento dos botões florais e o estado de corolas completamente visíveis, o tratamento da traça só deve ser efetuado no caso da floração ser pouco abundante e em olivais muito atacados, sendo muito importante que se realize próximo da abertura das flores. Para este tratamento podem ser utilizadas as seguintes substâncias ativas: carbaril,

O olivicultor deverá manter o solo livre de infestantes.

Deverá se feita a correção do solo e ou adubações sempre que as análises do solo assim o determinem.

Deverão ser feitos tratamentos fitossanitários caso apareçam pragas e doenças nos vários estados fenológicos.

As oliveiras são podadas pelo menos uma vez a cada dois anos, sempre que as copas estejam excessivamente compactas e mal iluminadas de modo a não comprometer a capacidade produtiva e sanitária do olival.

A madeira podada é retirada dos pomares ou triturada no local antes da próxima colheita malatião (intervalo de segurança de uma semana), diazinão, dimetoato, etoato metilo, formotião, fentião (intervalo de segurança de seis semanas), fosfamidação com intervalo de segurança de cinco semanas.

Nos anos de floração abundante o tratamento não é de aconselhar.

- f) No estado referido na alínea anterior, quando se justificar o ataque aos Gorgulhos e Tripes, e se for necessário considerar a intervenção contra a Traça, deverão escolher-se pesticidas

adequados ao seu combate em simultâneo. No combate ao Tripes, a pulverização deve ser feita a alta pressão, sobre a folhagem, os ramos e os troncos. Poderão ser utilizados para o tratamento o dimetoato, que possui um intervalo de segurança de seis semanas e o paratião com intervalo de segurança de três semanas.

- g) Ainda no estado da alínea e) do mesmo ponto, poderá fazer-se o tratamento do Algodão, caso não tenha sido feito no caso referido na alínea c) e ainda se verificar uma grande infestação.

Poderão utilizar-se as seguintes substâncias ativas para tratamento: Dimetoato com intervalo de segurança de seis semanas, o fosfamidação com um intervalo de segurança de cinco semanas, e o paratião um intervalo de segurança de três semanas.

- h) A altura mais oportuna para tratar os olivais atacados pela Traça, é quando os frutos estão em crescimento

- 1º estado, executando-o o mais cedo possível após o vingamento. Poderá utilizar-se para tratamento o Carbaril, malatião (intervalos de segurança de uma semana), o dimetoato, o diazinão, etoato-metilo, o formatião, o fentião, todos com intervalo de segurança de seis semanas e o fosfamidação (intervalo de segurança de cinco semanas).

- i) No estado referido na alínea anterior, o tratamento dos Gorgulhos e Tripes, deverá ser efetuado, no caso de não ter sido feito no estado compreendido entre o inchamento dos botões

florais e o estado de corolas completamente visíveis e se ainda se verificar uma forte infestação. Para os Tripes, atender às notas referidas na alínea f). Quando se justificar o combate a estas pragas e se for necessário considerar uma intervenção contra a traça, escolher inseticidas indicados para o seu combate simultâneo.

Poderão utilizar-se o dimetoato com intervalo de segurança de seis semanas e o paratião com intervalo de segurança de três semanas, como substâncias ativas para o tratamento.

- j) No estado que compreende os frutos em crescimento, 2º estado, o tratamento da Cochonilha negra deverá ser feito em olivais com grande ataque. Os períodos de Agosto e meados de Setembro são os meses mais favoráveis (período em que se verificam o máximo de eclosões).

As substâncias ativas que poderão ser utilizadas para tratamento são: metidatião (com intervalo de segurança de oito semanas) o óleo de verão + paratião e o paratião com intervalos de segurança de três semanas.

- k) No estado referido na alínea anterior, o tratamento da Mosca da Azeitona consiste no seguinte:

Nos olivais para azeite só deve efetuar-se o tratamento, quando 10 % dos frutos apresentarem larvas vivas. Nos olivais em que esse grau de infestação ocorre de meados de Julho a fins de

Agosto executam-se dois tratamentos. O primeiro, logo que se verifique o grau de infestação e o segundo cerca de um mês depois.

Nos olivais de variedades de conserva devem usar-se garrafas mosqueiro com uma solução de 2 % de sulfato de amónio, ou 4 % de fosfato de amónio e efetuar um tratamento logo que, por seu intermédio se verifique um aumento de capturas. O aparecimento de algumas picadas justifica por si só a intervenção imediata. As substâncias ativas utilizadas para tratamento são a decametrina, triclorfrão (intervalos de segurança de uma semana), o diazinão, o

dimetoato e o etoato-metilo, o formatião e o fentião com intervalos de segurança de 6 semanas e fosmete (com intervalo de segurança de 2 semanas).

No caso da mosca da azeitona a técnica de amostragem a seguir para a determinação da percentagem de frutos atacados é a seguinte: Escolhem-se 6 oliveiras, de porte e produção médios, representativas do olival, devendo portanto excluir-se as árvores mais carregadas ou que tenham poucos frutos. Convém não considerar para efeitos de amostragem as oliveiras situadas em locais muito secos ou muito frescos, pois nestes o comportamento do parasita é anormal.

Após a marcação das árvores proceder-se á à amostragem semanal, desde o momento que se notem indícios do começo de posturas, o que normalmente se regista em inícios de Agosto. Em

cada uma destas árvores será colhido, nos terços inferior, médio e superior um total de 150 frutos. Os frutos correspondentes às seis árvores serão misturados num saco plástico constituindo a amostra geral. Esta amostra será posteriormente reduzida a 200 frutos que serão analisados.

A observação deverá ser feita à lupa dissecando-se com uma lâmina os frutos suspeitos.

Da observação registam-se os frutos com larvas vivas e determina-se a sua percentagem com base na seguinte fórmula: % N° de frutos com larvas vivas x 100 / N° total de frutos observados (200)

- l) Antes da maturação o tratamento da Gafa é preventivo.

Normalmente um tratamento realizado de meados de Setembro a meados de Outubro, de preferência antes das primeiras chuvas outonais, é suficiente. Se ocorrerem períodos de chuvas frequentes realizar um segundo tratamento. As substâncias ativas utilizadas para o tratamento são: oxiclureto de cobre + zinebe com intervalos de segurança de 1 semana.

- m) Para o tratamento do Olho do Pavão, Cercosporiose e

Fumagina, que ocorram antes da maturação, poderá utilizar-se o tratamento pra a Gafa uma vez que também tem ação sobre estes fungos. Poderão ser utilizadas as substâncias ativas: o oxiclureto de cobre, o oxiclureto de cobre + zinebe, o zinebe e o zirame, com intervalos de segurança de 1 semana.

- n) A Mosca da azeitona que surja antes da maturação será tratada da forma referida na alínea k).

2. Os intervalos de segurança referidos no ponto 2 deverão ser respeitados.

Proposta de alteração:

O olivicultor deverá manter o solo livre de infestantes.

Deverá se feita a correção do solo e ou adubações sempre que as análises do solo assim o determinem.

Deverão ser feitos tratamentos fitossanitários caso apareçam pragas e doenças nos vários estados fenológicos.

As oliveiras são podadas pelo menos uma vez a cada dois anos, sempre que as copas estejam excessivamente compactas e mal iluminadas de modo a não comprometer a capacidade produtiva e sanitária do olival.

A madeira podada é retirada dos pomares ou triturada no local antes da próxima colheita.

Justificação:

1. Os métodos de obtenção do produto constavam das regras de produção anexas ao caderno de especificações.
2. A presente proposta para além de atualizar a redação, contém as seguintes alterações:
 - a) Retira-se a especificidade dos tratamentos fitossanitários por não serem uma característica específica do «Azeite de Trás-os-Montes» e por ter legislação própria aplicável”.
 - b) Retiram-se práticas que atualmente não são sustentáveis e amigas do ambiente, como limpar o solo do coberto vegetal.

11. Alteração - Colheita

Redação atual:

Redação das regras de produção - Art. 7º:

A colheita dos frutos deverá ser iniciada quando o seu estado de maturação se encontrar entre 4 (epiderme negra e polpa verde) e 5 (epiderme negra e polpa violeta). A colheita pode ser feita manualmente ou mecanicamente. Os frutos deverão ser enviados para o lagar assim que colhidos, havendo necessidade de separar do lote geral, os que sofreram queda espontânea.

Proposta de alteração:

A data de colheita é fixada anualmente pelo Agrupamento de produtores. A colheita dos frutos deverá ser iniciada quando o seu estado de maturação se encontrar entre 4 (epiderme negra e polpa verde) e 5 (epiderme negra e polpa violeta).

O encerramento da colheita de azeitona que pode utilizar a denominação «Azeite de Trás-os-Montes» é fixado no 55.º dia após a data de abertura da colheita. As azeitonas são colhidas diretamente da árvore, sem produtos de abscisão, ou colhidas por processos mecânicos com receção obrigatória de frutas em redes ou outros recipientes sob a árvore.

É proibido o uso de redes permanentes.

Não podem ser utilizadas azeitonas colhidas do solo.

As azeitonas aptas à produção de azeite com denominação «Azeite de Trás-os-Montes» são armazenadas em caixas ou paletes de ripas e entregues no lagar no máximo um dia após a colheita.

Justificação:

Os métodos de obtenção do produto constavam das regras de produção anexas ao caderno de especificações.

A presente proposta atualiza a redação, melhorando alguns aspetos da colheita essenciais para manter a qualidade do azeite.

12. Alteração - Produção de azeite

Redação atual:

Redação das regras de produção:

Art. 8º:

Para o acondicionamento da azeitona deverão ser utilizadas caixas de plástico, preferencialmente, podendo o transporte ser efetuado nestas ou a granel, desde que haja proteção conveniente.

Art. 11º:

1. A laboração do azeite tem início com a receção da azeitona no lagar. A azeitona deverá ser lavada e desfolhada antes de ser entulhada e/ou laborada. A azeitona não deve estar em tilhas mais do que 2 dias, para evitar aumentos da acidez e para que o azeite obtido não apresente defeito.

2. A moenda deve efetuar-se de modo a que as massas não fiquem muito finas nem muito grossas pois dificulta a separação do azeite.

3. A dimensão da malha do crivo deverá ser incrementada ao longo da campanha, para evitar que se originem emulsões, uma vez que a azeitona começa a apresentar-se muito madura.

4. A termobatedura nunca deverá ser inferior a 55m em sistemas contínuos e 30m em sistemas clássicos, não ultrapassando os 20-32°C. Quando as pás da última batedoura trazem agarradas grande quantidade de bagaço, é sinal que a massa está mal batida. O último batedor da batedoura deverá apresentar azeite a sobrenadar.

5. Periodicamente deverá lavar-se a saída de líquidos do decanter. Para por novamente o decanter a funcionar deverá deixar-se atingir as rotações máximas e só depois injetar a massa. A água para o decanter não deve ter temperaturas superiores a 40°C.

Os tamizes devem ser limpos diariamente com um jato de água quente a fim de evitar a passagem de sólidos para as centrífugas verticais.

6. A centrífuga de águas ruças deve ser lavada de acordo com o teor de sólidos presente com a periodicidade máxima de 1 hora (descarga).

Caso isso não aconteça haverá passagem de azeite para os esgotos.

Na centrífuga de águas ruças, a saída do azeite deve fazer-se em gotas e não em fio contínuo. As anilhas das centrífugas verticais devem ser mudadas conforme as necessidades. O azeite da centrífuga do azeite deve sair com cor amarela-esverdeada. Se sair com cor demasiado

escura e brilhante é sinal que a temperatura está demasiado elevada. As centrífugas verticais devem ser desmanchadas uma vez por semana a fim de se fazer uma lavagem completa. A quantidade de água de adição na centrífuga do azeite deve ser sempre inferior ao caudal do azeite que entra.

A água de adição não deve ter temperaturas superiores a 35°C.

(...) 9. O lagar deve manter-se limpo e em ótimas condições de higiene. O azeite adquire facilmente cheiros e como tal há que evitá-los na sala de laboração.

Proposta de alteração:

Os azeites provêm sempre de uma mistura de azeitonas das variedades definidas no nº 5.1. Depois da colheita as azeitonas são enviadas imediatamente para o lagar, acondicionadas em caixas de plástico ou transportadas a granel, desde que devidamente protegidas.

A laboração do azeite tem início com a receção da azeitona no lagar. A azeitona deverá ser lavada e desfolhada antes de ser entulhada e/ou laborada.

A azeitona não fica mais de 2 dias em tulhas para evitar aumentos de acidez e de defeitos sensoriais do azeite.

O tempo entre a colheita e a produção não ultrapassa quatro dias.

O processo de extração envolve apenas processos mecânicos sem aquecimento da pasta de azeitonas acima de 27°C, em todos os pontos da cadeia de processamento.

A moenda é efetuada de modo que as massas não fiquem muito finas nem muito grossas para não dificultar a separação do azeite.

A dimensão da malha do crivo é aumentada ao longo da campanha para evitar a formação de emulsões devidas ao amadurecimento da azeitona.

A massa moída sofre uma termobatedura não ultrapassando os 20-32°C, durante um período de tempo de 55 min para os sistemas contínuos e de 30 min para os sistemas clássicos.

A massa está bem batida se as últimas pás da batedora apresentarem azeite a sobrenadar.

A água que se introduz na batedora não deve ter temperatura superior a 40 °C.

Na centrífuga do azeite a água de adição não deve ter uma temperatura superior a 35 °C para evitar que o azeite saia com cor demasiado escura.

Com exceção da água, é proibido o uso de adjuvantes para facilitar a extração de óleos.

Não se permite nenhum tratamento antes da extração, exceto a lavagem e descaroçamento e depois da extração, a decantação, centrifugação e filtração.

Justificação:

Os métodos de obtenção do produto constavam das regras de produção anexas ao caderno de especificações.

A presente proposta atualiza a redação, retirando as práticas que não são específicas da produção do Azeite de Trás-os-Montes como a limpeza das máquinas.

As alterações pretendidas não anulam as ligações que comprovam que a qualidade ou características do azeite se devem essencial ou exclusivamente à área geográfica e não afetam o documento único.

Elementos que estabelecem a relação entre o produto e o meio geográfico

13. Alteração - Especificidade da área geográfica | Fatores naturais

Redação atual: Redação da Pág. 7 do caderno de especificações

Fisiografia - Através da forma e do declive, o relevo determina em grande parte as condições: de erosão, em declives acentuados e forma convexa; de conservação em declives suaves; ou de acumulação, em formas côncavas.

Numa breve análise da fisiografia da região podemos considerar duas situações:

- Um conjunto de superfícies aplanadas de relevo ondulado mais ou menos suave, de que se destaca com maior proeminência o planalto mirandês e outras áreas de menor extensão nomeadamente, entre Vimioso-Mogadouro, a Sul de Bragança, próximo de Macedo de Cavaleiros, Izeda, Alfândega da Fé, Freixo de Espada-à-Cinta, Figueira de Castelo Rodrigo, Meda, Franco (entre Murça e Mirandela), Jou, Rebordelo e Lebução. Nestas áreas os solos apresentam uma espessura média e podem considerar-se por excelência as zonas cerealíferas da região predominantemente com trigo nos solos mais ricos e em áreas mais quentes e centeio nos solos mais pobres e áreas mais frias, associado à batata.
- Toda uma série de vales, os designados vales submontanos, com maior ou menor dimensão, dependendo a sua origem e situação, podendo apresentar uma área considerável como o caso da Veiga de Chaves, Vale de Vila Pouca, Vale da Vilariça, Veiga de Carvalhais, Veiga de Lila e Veiga da Campeã ou pequena dimensão quando constituem pequenas manchas ao lado das linhas de água mais ou menos apertadas entre elevações, e que ocorrem como estas por toda a região. Nestas situações ocorrem solos profundos, frescos, de modo geral férteis, onde se fazem as culturas mais ricas, ou os prados permanentes, conhecidos na região por lameiros, principal sustentáculo da pecuária -bovinos.

HIPSÓMETRIA - Para uma melhor compreensão do relevo, marcaram-se no mapa 5 zonas hipsométricas distintas: até 400 m, de 400 a 700 m, de 700 a 1 000 m, de 1 000 a 1 300 m e mais de 1 300 m.

Como se pode constatar pela observação do mapa em anexo a zona onde se encontra na maior densidade de olival, a altitude não ultrapassa, de uma maneira geral, os 700 m.

REDE HIDROGRÁFICA

Excetuando uma pequena parcela a NW (drenada pelo Cavado) toda a rede hidrográfica é comandada pelo Douro, representando o respetivo curso o nível de base regional e para o qual convergem todos os importantes afluentes: Sabor, Tua, Pinhão, Corgo e Tâmega, da margem direita, Coa e Teja, Torto, Távora, Varosa e Paiva, da margem esquerda.

O declive do Douro, correndo em vale profundamente encaixado em todo o percurso, é bastante acentuado, variando a altitude entre 550 m no limite fronteiriço e 20 m no limite jusante (confluência do rio Paiva); a rede hidrográfica secundária de ambas as margens, com origem nos topos planálticos acima dos 800/1 000 m, corre também em vales bastante encaixados, pelo menos na proximidade do Douro.

Quanto ao regime hídrico, há a referir que toda a rede hidrográfica é de caudal permanente com exclusão da rede terciária do interior subcontinental, em especial da Terra Quente e Zonas de Transição, a qual seca em plena época seca.

CARACTERÍSTICAS CLIMÁTICAS DA REGIÃO EM ESTUDO

Se é indiscutível, que de norte a sul do país, encontramos no clima de Portugal uma grande variabilidade, não é menos verdade que dentro da região Transmontana vamos encontrar também essa variabilidade, devida principalmente a fatores como exposição e a altitude.

«Numa região que se desdobra em montanhas e planaltos, sulcada de vales profundos, orientados a sul, como Trás-os-Montes, estes fatores, a altitude e a exposição, vêm perturbar o jogo normal da influência da latitude, dando origem a contrastes climatéricos muito bruscos».

Para a definição do clima da região em estudo dispõem-se de dados das Estações Climatológicas de Mirandela (1951/80), Bragança (1951/80), Vila Flor (1931/60), Moncorvo (1931/60) e das Estações Udométricas, no período de 1951/80, de Alfândega da Fé, Argozelo, Bornes, Campo de Víboras, Carviçais, Chacim, Izeda, Jou, Macedo de Cavaleiros, Mogadouro, Peredo, Pinela, Rebordelo, Rio Torto, Sanhoane, Soutelo e Torre de D. Chama.

Esta vasta zona pode ainda ser agrupada em regiões de clima homogéneo, como se pode observar no mapa em anexo.

IDENTIFICAÇÃO GEOGRÁFICA DAS ESTAÇÕES CLIMATOLÓGICAS E UDOMÉTRICAS

LOCAL	LAT	LONG	ALT
Alfandega da Fé	41°20'	6°58'	600
Argozelo	41°39'	6°37'	650
Bornes	41°28'	7°01'	700
Bragança	41°48'	6°44'	690
Campo das Víboras	41°31'	6°33'	650
Carviçais	41°11'	6°54'	625
Celas	41°42'	6°56'	970
Chacim	41°28'	6°55'	520
Izeda	41°34'	6°44'	605
Jou	41°29'	7°25'	675
Macedo de Cavaleiros	41°33'	6°59'	550
Mirandela	41°31'	7°12'	250
Mogadouro	41°20'	6°43'	750
Moncorvo	41°10'	7°03'	415
Peredo	41°26'	6°53'	600
Pinela	41°41'	6°47'	870
Rebordelo	41°44'	7°11'	540
Rio Torto	41°33'	7°17'	450
Sanhoane	41°23'	6°34'	820
Soutelo	41°24'	6°45'	625
Torre Dona	41°39'	7°09'	335

Fonte: I.N.M.G

TEMPERATURA DO AR

Como se sabe a temperatura e a água são os fatores decisivos da utilização do solo e são também os principais elementos definidores dos climas regionais e locais.

No que diz respeito à temperatura, registaram-se os dados referentes à temperatura média mensal, à média das mínimas, média das máximas e à máxima e mínima absoluta.

O conhecimento do registo das temperaturas medias é importante, pois a oliveira para completar o seu ciclo anual necessita de cerca de 5 300° C (soma das médias diárias), distribuídos do seguinte modo, segundo Galvão :

- 1 Inicia-se a vegetação quando a temperatura média do ambiente é de 10 a 11°C
- 2 Aparecem as inflorescências aos 15°C quando se acumulam 750°C
- 3 Começa a floração aos 18° a 19° C com 550°C acumulados sobre 2 (1 300°C)
- 4 Produz-se a fecundação aos 21-22° C com acumulação de 660 a 700° C sobre 3.
- 5 Amadurecem os frutos depois de se terem acumulado 3 300° C sobre 3 antes que sobrevenham os frios intensos

A partir do mapa conclui-se que é na zona da Terra Quente e Douro Superior Norte, que estes concelhos se situam principalmente. O restante olival encontra-se sobretudo nas regiões limítrofes da Terra Quente.

Em cada concelho, o olival apresenta uma constituição e forma distinta dos outros. Verificam-se, inclusivamente diferenças ao nível das freguesias dentro do concelho.

Por isso, optou-se por caracterizar o olival concelho a concelho, apontando as freguesias que se afastam do padrão.

1 - Zona da Terra Quente

Mirandela

Concelho com o maior número de oliveiras da região do Nordeste Transmontano.

Neste concelho existem cerca de 8 932 ha de olival, o que dá 34.22 % do total da Superfície Agrícola Útil (S.A.U.) do concelho.

O olival é constituído pelas seguintes variedades:

- Verdeal Transmontana-40 %
- Cobrançosa-30 %
- Madural-10 %
- Cordovil-13 %
- Outras - 7 %

Segundo as Declarações de Cultura, 60 % do olival está alinhado, estando o restante disperso. Neste concelho é prática corrente efectuarem-se duas lavouras cruzadas por ano, para o combate às infestantes, sendo poucos os anos em que se fazem tratamentos fitossanitários contra a mosca «*Dacus oleae*» e contra a traça «*Prays oleae*».

Tanto a prática de lavouras cruzadas como os poucos tratamentos que se fazem, em virtude de não serem necessários, é característica do sistema de cultura do olival desta região.

Macedo de Cavaleiros

Concelho, pertencente também à Zona da Terra Quente, embora a parte Norte do concelho tenha características climáticas, e consequente paisagem natural, típicas da Terra Fria.

Neste concelho o olival ocupa 7 475 ha, o que em relação a S.A.U., lhe dá uma taxa de ocupação de 21.89 %.

Na generalidade do concelho a constituição do olival é a seguinte:

- Cobrançosa-65 %
- Madural-22 %
- Verdeal-10 %
- Outras-3 %

Neste concelho, existem no entanto freguesias que diferem da média estabelecida, como é o caso de Chacim, Morais e Bagueixe, que embora tenham pouco oliveiras, estas são predominantemente da variedade Santolhana e em Vilar do Monte onde a grande predominância vai para a variedade Verdeal (cerca de 80 %).

Tal como no concelho de Mirandela, neste concelho a maioria do olival está alinhado, cerca de 55 %.

Alfândega da Fé

O concelho de Alfândega da Fé tem 4 571 ha de olival.

A principal diferença entre o olival deste concelho e os outros da Terra Quente (Macedo e Mirandela) é a existência da variedade Borrenta ou Borreira. Esta ocupa cerca de 30 % do total do olival deste concelho, tendo o restante a seguinte constituição: 30 % de Verdeal, 20 % de Madurai, 10 % de Cobrançosa e 10 % de outras variedades.

A constituição do olival é homogénea ao longo do concelho, excetuando as freguesias de Sambade onde a Cordovil ocupa cerca de 30 % do olival e Pombal onde a Madurai representa 10 % do olival, assim como a Cordovil e a Cobrançosa

2 - Zona Douro Superior Norte Vila Flor

De todos os concelhos do Nordeste Transmontano, logo após Mirandela, Vila Flor é onde o olival ocupa maior percentagem em relação a S.A.U. (32.02 %).

Dos 3 409 ha de olival deste concelho, 35 % são da variedade Cordovil, 15 % de Redondil, 25 % de Verdeal, 10 % de Madurai, 12 % de Cobrançosa e 3 % de outras variedades.

A distribuição do olival por freguesias é bastante heterogénea, pois existem freguesias como Valverde e Nabo onde a quase totalidade do olival é das variedades Verdeal e Madurai respetivamente, enquanto que nas restantes freguesias a constituição do olival é similar à média do concelho.

Moncorvo

Dos concelhos do Nordeste Transmontano, Moncorvo é o terceiro em área do olival (4 685 ha).

Neste concelho o olival é constituído por cerca de 40 % de Cordovil, 25 % de Verdeal, 20 % de Madurai, 11 % de Negrinha (principalmente nas freguesias limítrofes de Freixo de Espada-à-Cinta) e 4 % de outras variedades.

Neste concelho, a constituição do olival é bastante heterogénea, existindo freguesias como Castedo em que a variedade Cordovil constitui a quase totalidade do olival e Cabeça Boa onde a Madurai representa cerca de 85 % do olival.

Carrazeda de Ansiães

Neste concelho o olival ocupa 2 024 ha, o que representa 25.08 % da Superfície Agrícola Util.

O olival é constituído pelas seguintes variedades:

- Cordovil - 45 %
- Verdeal - 30 %
- Carrasquenha - 10 %
- Madurai - 10 %
- Outras - 5 %

A grande maioria da azeitona produzida neste concelho, é laborada fora deste concelho, uma vez que não existem lagares cooperativos no concelho e os lagares privados estão quase na sua totalidade inativos.

3 - Alto Tâmega

Valpaços

Neste concelho o olival tem a seguinte constituição: 20 % de Cordovil, 30 % de Madurai, 15 % de Verdeal, 30 % de Cobrançosa e 5 % de outras.

Neste concelho tanto a distribuição do olival como a sua constituição apresenta-se bastante variada. Quando à distribuição, verifica-se que são as freguesias limítrofes da Terra Quente, que apresentam maior área de olival.

Quanto à constituição do olival, observa-se a existência de freguesias tão dispares como Argeriz (60 % de Cordovil e 30 % de Verdeal) e Veiga de Lila (60 % de Madurai e 35 % de Verdeal).

4 - Zona da Terra Fria

Bragança

No concelho de Bragança, Izeda é das únicas freguesias onde o olival ocupa uma área considerável.

Nesta freguesia o olival é constituído quase na sua totalidade pela variedade Santolhana (cerca de 90 %) sendo o restante olival constituído por outras variedades, como sejam, a Madurai e a Cordovil.

Pág. 49 a 68 do caderno de especificações descrição do estudo sem relação.

Proposta de alteração:

As características marcantes da área geográfica onde é produzido o «Azeite de Trás-os-Montes» são, por um lado, a unidade da área geográfica que constitui a Terra Quente Transmontana e, por outro lado, a sua posição em altitude, que vai de 400 a 1 300 m, mas a zona com maior densidade de olival não ultrapassa os 700m.

Trata-se de uma zona com relevo e solos próprios, atravessada por cursos de água, onde a oliveira se expande até um máximo de 700 m de altitude.

A área geográfica apresenta-se: a) Como um conjunto de superfícies aplanadas de relevo ondulado mais ou menos suave, de que se destaca com maior proeminência o planalto mirandês e outras áreas de menor extensão nomeadamente, entre Vimioso, Mogadouro, a Sul de Bragança, próximo de Macedo de Cavaleiros, Izedo, Alfândega da Fé, Freixo de Espada-à-Cinta, Figueira de Castelo Rodrigo, Meda, Franco (entre Murça e Mirandela), Jou, Rebordelo e Lebução.

Nestas áreas os solos apresentam uma espessura média e podem considerar-se por excelência as zonas cerealíferas da região predominantemente com trigo nos solos mais ricos e em áreas mais quentes e centeio nos solos mais pobres e áreas mais frias, associado à batata.

b) Toda uma série de vales, vales submontanos, com maior ou menor dimensão:

Com uma área considerável, destaca-se Veiga de Chaves, Vale de Vila Pouca, Vale da Vilariza, Veiga de Carvalhais, Veiga de Lila e Veiga da Campeã;

Mais pequenos, constituindo pequenas manchas ao lado das linhas de água, mais ou menos apertadas entre elevações. Nestas situações ocorrem solos profundos, frescos, de modo geral férteis, onde se fazem as culturas mais ricas, ou os prados permanentes, conhecidos na região por lameiros, principal sustentáculo da pecuária -bovinos.

É saliente o contraste entre os relevos vigorosos das serranias e as suaves ondulações planálticas cortadas por uma rede hidrográfica com cursos de água encaixados entre vertentes declivosas.

As formações quaternárias resultantes das rochas precedentes, portanto ricas em carbonatos, atingindo por vezes vários metros, são excelentes locais para a olivicultura. Estes legados quaternários são representados por terraços caracterizados pela presença de materiais laminados, com estratificações mais ou menos grosseiras.

As formações geológicas e a sua evolução condicionaram o perfil morfológico fortemente orientado pela fluência da rede hidrográfica, cujas linhas principais, subsidiárias do Douro, se apresentam genericamente orientadas de norte a sul, definindo vales encaixados paralelos.

Excetuando uma pequena parcela a NW (drenada pelo Cavado) toda a rede hidrográfica é comandada pelo Douro, representando o respetivo curso o nível de base regional e para o qual convergem todos os importantes afluentes: Sabor, Tua, Pinhão, Corgo e Tâmega, da margem direita, Coa e Teja, Torto, Távora, Varosa e Paiva, da margem esquerda.

O declive do Douro, correndo em vale profundamente encaixado em todo o percurso, é bastante acentuado, variando a altitude entre 550 m no limite fronteiriço e 20 m no limite jusante (confluência do rio Paiva). A rede hidrográfica secundária, com origem nos topos planálticos acima dos 800/1 000 m, corre também em vales bastante encaixados, pelo menos na proximidade do Douro. Toda a rede hidrográfica é de caudal permanente com exclusão da rede terciária do interior subcontinental, em especial da Terra Quente e Zonas de Transição, a qual seca em plena época seca.

O clima da região Transmontana varia em função da exposição e da altitude, mas caracteriza-se por ser um clima de tipo mediterrâneo com influência continental, com verões quentes e secos, mas também com temperaturas noturnas inverniais amplitudes anuais largamente negativas e muito elevadas (entre 17°C e 18°C em média), bem como amplitudes diárias significativas e fenómenos de inversão de temperatura.

Identificação geográfica das estações climatológicas e udométricas

LOCAL	LAT	LONG	ALT
Alfandega da Fé	41°20'	6°58'	600
Argozelo	41°39'	6°37'	650
Bornes	41°28'	7°01'	700
Bragança	41°48'	6°44'	690
Campo das Víboras	41°31'	6°33'	650
Carviçais	41°11'	6°54'	625
Celas	41°42'	6°56'	970
Chacim	41°28'	6°55'	520
Izeda	41°34'	6°44'	605
Jou	41°29'	7°25'	675
Macedo de Cavaleiros	41°33'	6°59'	550
Mirandela	41°31'	7°12'	250
Mogadouro	41°20'	6°43'	750
Moncorvo	41°10'	7°03'	415
Peredo	41°26'	6°53'	600
Pinela	41°41'	6°47'	870
Rebordelo	41°44'	7°11'	540
Rio Torto	41°33'	7°17'	450
Sanhoane	41°23'	6°34'	820
Soutelo	41°24'	6°45'	625
Torre Dona	41°39'	7°09'	335

Fonte: I.N.M.G.

A temperatura e a água são os fatores decisivos da utilização do solo e como tal, são os principais elementos definidores dos climas regionais e locais.

A temperatura média da região é determinante para a produção de azeitona, a qual para completar o seu ciclo anual necessita de cerca de 5 300° C (soma das médias diárias), distribuídos do seguinte modo:

- 1 Inicia-se a vegetação quando a temperatura média do ambiente é de 10 a 11°C
- 2 Aparecem as inflorescências aos 15°C quando se acumulam 750°C
- 3 Começa a floração aos 18° a 19° C com 550°C acumulados sobre 2 (1 300°C)
- 4 Produz-se a fecundação aos 21-22° C com acumulação de 660 a 700° C sobre 3.
- 5 Amadurecem os frutos depois de se terem acumulado 3 300° C sobre 3 antes que sobrevenham os frios intensos

O olival tem maior incidência na zona da Terra Quente e Douro Superior.

Zona da Terra Quente Transmontana

Apresenta características climáticas próprias, com verões muito quentes e secos e invernos rigorosos. Os solos são maioritariamente xistosos com baixo teor de matéria orgânica. Predominam um coberto vegetal e culturas de tipo mediterrânico, como a vinha, o olival, o amendoal.

O solo é muito pobre em macronutrientes, mas muito rico em micronutrientes, devido à sua origem xistosa.

Conjugado com o clima, permite que os produtos ali nascidos e criados apresentem aromas e sabores muito intensos.

Nesta zona, destacam-se:

Mirandela: concelho com o maior número de oliveiras da região do Nordeste Transmontano, predominando a variedade Verdeal Transmontana e Cobrançosa.

Macedo de Cavaleiros: concelho que apresenta a Norte características climáticas e consequente paisagem natural, típicas da Terra Fria tem uma área considerável de olival, predominando a variedade Cobrançosa.

Alfândega da Fé: com características semelhantes a Macedo e Mirandela, predominando a variedade Verdeal.

Zona Douro Superior Norte

Os depósitos sedimentares Terciários, de natureza argilácea com calhão rolado de quartzo, têm extensão considerável no Vale da Vilarça, afluente do Rio Sabor, no Douro Superior. Nesta zona destacam-se: Vila Flor, Moncorvo e Carraceda de Ansiães, concelhos com grandes áreas de olival, predominando a variedade Cordovil e Verdeal.

Zona Alto Tâmega

Predominantemente constituída por solos graníticos e xistos. Destaca-se Valpaços, concelho com grandes áreas de olival, predominando a variedade Cordovil e Cobrançosa .

Zona da Terra Fria

Integrada na periferia da Meseta Ibérica, num maciço de formação muito antiga basicamente constituído por xistos e granitos, apresenta duas facies genericamente ajustadas às regiões que a nascente e a poente se desenvolvem a partir do alinhamento orográfico das serras da Nogueira e Montesinho.

Relativamente às variedades, o fruto da variedade Verdeal Transmontana apresenta por exemplo, apesar do seu pintor tardio, um baixo teor de água e uma concentração de óleo na época da colheita que garante boa resistência às primeiras geadas que não alteram a qualidade do Azeite. As azeitonas são, no entanto, colhidas antes das geadas intensas que ocorrem com mais frequência nas duas últimas semanas de dezembro.

Portanto, a proporção de azeitonas ainda verdes é frequentemente elevada durante a colheita. Clorofila que fornece, solúvel em gordura, confere ao óleo, nas primeiras semanas após o seu fabrico, reflexos verdes característicos.

O Azeite perde gradualmente estes reflexos verdes ao longo do tempo sem que as características organolépticas

destes azeites sejam alteradas, apresentando posteriormente uma cor com reflexos dourados. Na verdade, os pigmentos de clorofila são degradados sob o efeito da luz. Os azeites também são ricos em polifenóis, amargos e picantes, que também garantem boa preservação ao longo do tempo.

Justificação:

1. As características da área geográfica constam do caderno de especificações.
2. Melhora-se a caracterização edafo-climática, que tinha pouca informação sobre alguns fatores naturais, mas

retira-se toda a descrição do estudo que ser realizou nos anos 80 a 90 por não ter relação - Pág. 49 a 68.

3. Esta alteração afeta o documento único.

A alteração afeta o documento único

2.14. Alteração - Especificidade da área geográfica

14. Alteração - Especificidade da área geográfica - fatores humanos

Redação atual:

Introdução do caderno de especificações

Com cerca de 40 000 hectares ocupados pelo olival transmontano, cujas azeitonas produzem azeite de baixa acidez e sabor frutado, a partir de frutos são, o minifúndio de Trás-os-Montes, pertencente a 30 000 oleicultores tem uma produtividade de cerca de 8 milhões de litros de azeite, correspondentes a cerca de 200 litros de azeite por hectare de olival. Ao longo do processo de regressão da produção olivícola portuguesa, os oleicultores de Trás-os-Montes

têm estado quase sempre entre os que mais têm cuidado do cultivo da oliveira e da apanha manual da azeitona nas melhores condições possíveis. Na «Terra Quente» de Trás-os-Montes, pelo seu rendimento, a oliveira é ainda hoje considerada uma árvore sagrada.

(...)

A mancha olivícola de Trás-os-Montes tem crescido fundamentalmente por dois motivos: o olival transmontano tem continuado a ser um suporte financeiro de resultados apreciáveis para a economia rural de Trás-os-Montes, e, porque sendo minifundiária a característica fundamental do olival transmontano, a colheita da azeitona é predominantemente feita por famílias de oleicultores que se entre ajudam nas operações da apanha, ao contrário do que sucede noutras províncias onde a apanha da azeitona depende do recurso a mão-de-obra assalariada.

Perante estas realidades, crê-se que a tendência da produção olivícola no nordeste de Trás-os-Montes será crescente em relação às médias anteriores em contraste com a perspectiva de estabilização ou diminuição noutros locais do país. Assim e porque se trata de uma região produtores de azeite comprovadamente, de qualidade, entendeu-se por bem levar a efeito os estudos que conduzissem à delimitação de uma zona com Denominação de Origem para o Azeite de Trás-os-Montes.

Proposta de alteração:

A agricultura praticada na área geográfica é predominantemente familiar e de minifúndio (castanha, hortícolas, azeitona, uva, cereja, maçã, amêndoa,...), com algumas explorações de natureza empresarial, nomeadamente na área da olivicultura.

A área caracteriza-se por um património natural que integra ecossistemas diversificados, dos quais fazem parte parques naturais, reservas ecológicas e áreas protegidas, acrescidas de sítios de relevante valor paisagístico.

A produção de azeite tem sido importante nesta região desde pelo menos o século XVI. A plantação do olival foi incentivado pelo enorme valor acrescentado para a terra.

Os homens que, durante séculos, praticaram esta cultura souberam dominar melhor a sua terra e desenvolver um óleo de qualidade cuja reputação sempre foi estabelecida

A qualidade do azeite produzido nesta região deve-se ao saber fazer dos agricultores: por selecionar ao longo dos séculos as variedades mais adequadas ao clima local, pela forma de exposição do olival e pelas práticas culturais e de produção: seleção da melhor época de colheita, o sistema de colheita, o acondicionamento dos frutos até serem laborados, o sistema de laboração e armazenagem do azeite.

Destaca-se a existência de olival alinhado numas áreas e disperso noutras, e a trituração do material lenhoso.

Antigamente também se utilizava as duas tradicionais lavouras cruzadas por ano, para o combate às infestantes, prática que se abandonou por não ser boa para o solo.

Justificação:

Enriquece-se a caracterização da área geográfica quanto aos fatores naturais, uma vez que o caderno de especificações tinha pouca informação.

15. Alteração - Especificidade do produto

Redação atual : n/a

Proposta de alteração: A especificidade do «Azeite de Trás-os-Montes» deve-se à utilização maioritária das variedades Verdeal Transmontana, Madural, Cobrançosa e Cordovil, às especificidades da área geográfica, sobretudo os solos e o clima e ao saber dos agricultores.

O fruto da variedade Verdeal Transmontana apresenta por exemplo, apesar do seu pintor tardio, um baixo teor de água e uma concentração de óleo na época da colheita que garante boa

resistência às primeiras geadas que não alteram a qualidade do Azeite. As azeitonas são, no entanto, colhidas antes das geadas intensas que ocorrem com mais frequência nas duas últimas semanas de dezembro.

Assim, a proporção de azeitonas ainda verdes é frequentemente elevada durante a colheita. Clorofila que fornece, solúvel em gordura, confere ao óleo, nas primeiras semanas após o seu fabrico, reflexos verdes característicos.

O Azeite perde gradualmente estes reflexos verdes ao longo do tempo sem que as características organolépticas destes azeites sejam alteradas, apresentando posteriormente uma cor com reflexos dourados. Na verdade, os pigmentos de clorofila são degradados sob o efeito da luz. Os azeites também são ricos em polifenóis, amargos e picantes, que também garantem boa preservação ao longo do tempo.

O azeite assim obtido é um azeite de baixa a muito baixa acidez, rico em aromas caracterizados por fruta fresca por vezes amendoada. Tem cor amarelo-esverdeada e sabores dominantes de fruta fresca por vezes amendoada, com uma sensação de doce, verde, amargo e picante.

Estudos (Ferreira Lapa) atribuem a presença de azeites margarinosos ou «grossos» ao clima quente e seco e (Ferreira da Silva) relaciona-a com as características pedológicas, afirmando serem os azeites mais finos, os produzidos nas formações graníticas e nos xistos precâmbrios e silúricos, em que assentam os Distritos de Bragança e Vila Real.

Assim no que respeita à composição ácida, verifica-se que o azeite virgem da região transmontana, apresenta valores de ácido palmítico iguais ou inferiores aos de palmítico, ao contrário do que se constata no resto de Portugal.

Assim, a particularidade relativa aos teores de palmítico e palmítico, parece ser, entre outras, uma característica do azeite virgem da região transmontana correspondente às Terras Quentes.

Justificação:

1. A descrição da especificidade do produto não constava do caderno de especificações inicial, mas está prevista no âmbito do artigo 7º nº 1, e) e f) do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 e é importante para demonstrar a ligação do Azeite de Trás-os-Montes à área geográfica.
2. Esta alteração afeta o documento único.

16. Alteração - Relação entre o produto e a área geográfica

Redação atual:

Pág. 6 (Nota Histórica)

O azeite em Trás-os-Montes, vem sendo considerado, desde os tempos mais remotos até à atualidade, tanto pelos documentos históricos que ainda hoje possuímos, como pelas demonstrações irrefutáveis dos modernos trabalhos científicos, como dos melhores do país.

O consumo de azeite em Trás-os-Montes remonta igualmente à antiguidade, pois já o Dr. Francisco da Fonseca Henriques, na página 344 da sua «Medicina Lusitana» lhe faz a seguinte referência: «Quem no tempo do azeite, comer pão quente com aquele azeite novo que está no lagar, sem se ter depurado nem defectado, facilitará o ventre continuando alguns dias, que assim faziam Trallos Montes alguns rústicos com muita utilidade» A plantação de oliveiras em Mirandela e seu termo deve datar da primeira metade do séc. XVI, pois já o Dr. João de Barros, diz na sua Geografia, «...e muito pouco há que ali se plantaram as primeiras oliveiras, e agora há muito azeite na terra.»

Parece que onde as primeiras plantações se teriam feito em maior número no termo actual de Mirandela, teria sido na margem direita do Tua, pois é ali onde se podem ainda admirar exemplares que, pela sua corpulência, indicam séculos de existência.

Manuel Severim de Faria, descrevendo a jornada que nos fins de 1609 fez à cidade de Miranda do Douro, diz referindo-se aos terrenos nas proximidades do Pocinho: «Os olivais, todavia, são modernos, porque de 20 anos a esta parte se começaram a plantar, que até então se não beneficiavam tais árvores neste território; porém, é o terreno tão caroável delas que em nenhuma parte se vêem mais viçosas nem crescidas».

A produção de azeite no concelho de Mirandela andou, em 1886, por 457 pipas (625 l), de 25 almudes (25 l) cada, segundo informava no seu relatório o governador civil de então.

A produção em 1894 foi de 776 quilolitros.

Em 1896 existiam na vila de Mirandela doze lagares de azeite, sendo premiado com a medalha de prata o azeite apresentado pelo Dr. Ohmpio Guedes de Andrade, na Exposição Agrícola de 1903 realizada na Real Tapada da Ajuda.

Já no livro *Notas de Portugal* (Lisboa 1908) se refere que as variedades de azeitona predominantes nos olivais mirandelenses são: madurai, verdeal, cordovil, sevilhana, lentisca, carrasquenha, bical e redondil.

Em 1942 Costa Netto e Canhoto Vidal individualizaram 3 regiões produtoras, com base única e exclusivamente numa boa tradição oleícola e num reconhecimento natural dessas mesmas zonas, sendo uma delas a região de Além Douro (Zona do Nordeste Transmontano ou Terra Quente Transmontana).

Proposta de alteração:

Influência das especificidades da área geográfica nas especificidades do produto (Relação)

A qualidade do «Azeite de Trás-os-Montes» é determinada pelas condições edafo-climáticas presentes na área geográfica, nas variedades de oliveiras, na exposição do olival, no saberfazer dos produtores, designadamente na época e sistema de colheita e nas operações de transporte e processamento, bem como na reputação.

As características da área geográfica ligadas a fatores naturais ou humanos, moldaram a paisagem olivícola da Terra Quente de Trás-os-Montes e a as especificidades do Azeite de Trás-os-Montes.

O clima da região Transmontana varia em função da exposição e da altitude, mas caracteriza-se por ser um clima de tipo mediterrâneo com influência continental, com verões quentes e secos, mas também com temperaturas noturnas inverniais, amplitudes anuais largamente negativas e muito elevadas (entre 17°C e 18°C em média), amplitudes diárias significativas e fenómenos de inversão de temperatura.

Os fenómenos de amplitude térmica frequentes no inverno, mas também na primavera e no outono, excluíram a oliveira das zonas baixas.

As formações quaternárias resultantes das rochas precedentes, portanto ricas em carbonatos, atingindo por vezes vários metros, são excelentes locais para a olivicultura.

Todas estas características contribuíram para a seleção de certas variedades que contribuem para marcar a personalidade do Azeite de Trás-os-Montes como a Verdeal Transmontana, a Madural, a Cobrançosa e a Cordovil.

O fruto da variedade Verdeal Transmontana apresenta por exemplo, apesar do seu pintor tardio, um baixo teor de água e uma concentração de óleo na época da colheita que garante boa resistência às primeiras geadas que não alteram a qualidade do Azeite. As azeitonas são, no entanto, colhidas antes das geadas intensas que ocorrem com mais frequência nas duas últimas semanas de dezembro. Portanto, a proporção de azeitonas ainda verdes é frequentemente elevada durante a colheita. Clorofila que fornece, solúvel em gordura, confere ao óleo, nas primeiras semanas após o seu fabrico, reflexos verdes característicos. Por outro lado, o «saber fazer» dos produtores que souberam adaptar-se às características edafo-climáticas da região, pela seleção das variedades, pelo método de gestão do olival e para além claro, pela escolha das datas de colheita, rotação da azeitona e as fases técnicas da produção de azeite. (1984, Suzana Dias)

Também releva na qualidade do azeite o acondicionamento dos frutos até serem laborados, o sistema de laboração e a armazenagem do azeite. Esta relação do «Azeite de Trás-os-Montes» com a área geográfica foi reconhecida em que refere o facto, de a qualidade de um azeite ser determinada por um grande número de fatores como sejam as condições edafoclimáticas presentes, variedades de oliveiras, exposição do olival, época e sistema de colheita, acondicionamento dos frutos até serem laborados, o sistema de laboração e a armazenagem do azeite..

A produção de azeite tem sido importante na área geográfica de produção do «Azeite de Trás-os-Montes», desde pelo menos o século XVI, pelas referências do Dr. João de Barros, na sua Geografia, «..e muito pouco há que ali se plantaram as primeiras oliveiras, e agora há muito azeite na terra.».

Manuel Severim de Faria, descrevendo a jornada que nos fins de 1609 fez à cidade de Miranda do Douro, diz referindo-se aos terrenos nas proximidades do Pocinho: «Os olivais, todavia, são modernos, porque de 20 anos a esta parte se começaram a plantar, que até então se não beneficiavam tais árvores neste território; porém, é o terreno tão caroável delas que em nenhuma parte se vêem mais viçosas nem crescidas».

Existem também referências às variedades de oliveira, como em 1908, nas Notas de Portugal (Lisboa 1908) a referências às variedades de azeitona predominantes nos olivais mirandelenses são: madurai, verdeal, cordovil, sevilhana, lentisca, carrasquenha, bical e redondil.

Em 1942 Costa Netto e Canhoto Vidal individualizaram 3 regiões produtoras, com base única e exclusivamente numa boa tradição oleícola e num reconhecimento natural dessas mesmas zonas, sendo uma delas a região de Além Douro (Zona do Nordeste Transmontano ou Terra Quente Transmontana).

Por fim, o «Azeite de Trás-os-Montes» é reconhecido pelos consumidores. Pode afirmar-se que o consumo de azeite em Trás-os-Montes remonta à Antiguidade pois já o Dr. Francisco da Fonseca

Henriques, na página 344 da sua «Medicina Lusitana» lhe faz a seguinte referência: «Quem no tempo do azeite, comer pão quente com aquele azeite novo que está no lagar, sem se ter depurado nem defectado, facilitará o ventre continuando alguns dias, que assim faziam Trallos Montes alguns rústicos com muita utilidade».

Atualmente o «Azeite de Trás-os-Montes» ganhou uma enorme reputação. Segundo o «Evo World Ranking» criado pela Associação Mundial de Jornalistas do Vinho e de Bebidas Espirituosas (WAWWJ) para comunicar ao consumidor a qualidade dos Azeites Virgem Extra mais premiados do Mundo e que é publicado anualmente há mais de uma década com base no sistema de classificação WRW & S (World Ranking Wine & Spirit) as denominações de origem associadas ao Azeite, como o «Azeite de Trás-os-Montes» constantemente aparecem destacados no TOP100 anual mundial e a nível de Ranking Português são sempre os mais premiados anualmente, quer sejam produzidos por Cooperativas quer por lagares e produtores privado.

Justificação:

1. A descrição da relação da especificidade do produto com a área geográfica constava do caderno de especificações inicial de forma dispersa na introdução.
2. Estando prevista no âmbito do artigo 7º n.º 1, e) e f) do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 é importante para demonstrar a ligação do Azeite de Trás-os-Montes à área geográfica.
3. Esta alteração afeta o documento único

17. Alteração - Estrutura de Controlo

Redação atual:

Redação constante do Regulamento Interno

Art. 1º

A certificação do azeite é concretizada através da aposição, em cada unidade de embalagem, à saída das instalações de fabrico, de uma marca cujo modelo se indica em anexo

Art. 2º

A aprovação da marca referida, nos termos do artigo anterior é efetuada pelo organismo privado de controlo e certificação, A.I.A.T.A.D., Associação Interprofissional de Azeite de Trás-os-Montes e Alto Douro, ou pelos industriais por eles expressamente autorizados.

Não é permitido aos produtores de Azeite de Trás-os-Montes delegar em outrem a autorização prevista no número anterior.

Art. 3º

Só podem ser certificados os azeites que cumpram as condições constantes dos anexos aos Regulamentos CEE 136/66 e 2568/91, e cuja produção tenha sido:

- a) Efetuada de acordo com as regras de produção da Associação de Olivicultores de Trás-os-Montes e Alto Douro;
- b) Controlada pela A.I.A.T.A.D.

Art. 4º (1ª parte)

1. A autorização para o uso da marca de certificação prevista no artigo 2º depende da realização de ações de controlo sistemático a realizar pela A.I.A.T.A.D., das condições de produção e fabrico dos produtores a quem a AOTAD permita beneficiar da denominação de origem «Azeite de Trás-os Montes».

3. As ações de controlo incidirão designadamente nas seguintes áreas:

- a) Condições de colheita, acondicionamento, transporte e conservação da azeitona;
- b) Características da matéria-prima;
- c) Regras técnicas e higiénicas observadas na receção e fabrico do azeite (com eventual colheita de amostras de azeitona e de azeite);
- d) Regras de embalamento o azeite.

4. Para o efeito será verificado de uma forma sistemática pelos agentes da A.I.A.T.A.D o cumprimento de cada um dos itens das regras de produção da A.O.T.A.D. sendo sempre efetuado o respetivo relatório.

5. Deste relatório que deverá ser assinado pelo agente e controlo e pelo produtor objeto da ação de controlo, deverá ser enviada cópia para a A.O.T.A.D.

Art. 6º

1. O controlo das regras e condições de produção será exercido pela A.I.A.T.A.D. através dos seus agentes ou de agentes para o efeito credenciados.

2. Os agentes de controlo da A.I.A.T.A.D. anteriormente referidos, e no âmbito da sua atividade terão livre acesso a todos os locais e instalações pertencentes aos produtores de azeitona e fabricantes inscritos e relacionados com o fabrico de azeite, designadamente olivais, instalações de fabrico e armazenagem.

3. Os agentes de controlo terão também, no âmbito das suas atribuições, livre acesso a todos os registos efetuados pelos fabricantes relacionados com o fabrico de azeite e se controlo, bem como com a sua comercialização.

4. Os agentes de controlo são obrigados a guardar sigilo profissional sobre todos os dados obtidos no decurso do seu trabalho. Esta obrigação tem de ser mantida mesmo após a sua cessação de funções na A.I.A.T.A.D.
5. Os agentes de controlo não podem possuir quaisquer interesses particulares nas explorações sob seu controlo, não estando a sua remuneração diretamente dependente, quer dos produtores de azeitona e dos fabricantes de azeite, quer das quantidades de produto controlado e certificado.

Art. 9º

1. A A.I.A.T.A.D. dispõe de um Conselho de certificação no qual estão representados:

- a) os produtores de azeitona;
- b) os fabricantes de azeite;
- c) os distribuidores de azeite;
- d) os consumidores;
- e) os comerciantes.

2. A este Conselho compete pronunciar-se sobre toda a política geral de funcionamento da A A.I.A.T.A.D., em matéria de controlo e certificação de Azeite de Trás-os-Montes, bem como acompanhar todo o processo de funcionamento técnico e económico do mesmo.

O Conselho técnico de certificação é nomeado por um período de três anos e tem a seguinte composição:

Presidente: Manuel Maria Meneses, Diretor da Cooperativa dos Olivicultores de Moncorvo.

Vogais:

Representante dos produtores de azeitona:

António Clemente Menéres Manso, Presidente da Associação de olivicultores de Trás-os-Montes e Alto Douro, engenheiro agrónomo e olivicultor.

Representante dos fabricantes de azeite: Francisco Almiro Cristino, Diretor da Cooperativa Agrícola de Macedo de Cavaleiros

Representante dos distribuidores: Normando Augusto Pereira, embalador de azeite

Representante dos comerciantes: Manuel Rodrigues da Silva, Presidente da Associação comercial e industrial de Mirandela.

Representante dos consumidores João de Deus da Silva, farmacêutico

4. O Conselho de certificação reúne sempre que solicitado pela A A.I.A.T.A.D., ou por solicitação de qualquer dos interessados. O presidente apenas terá direito a voto, se houver empate na votação dos vogais

Art. 10º

A A.I.A.T.A.D. obriga-se a cumprir os requisitos exigidos por lei a uma entidade reconhecida como organismo privado de controlo e certificação.

Art. 11º

Os custos de controlo e de certificação serão calculados transitariamente com base no custo da marca de certificação, acrescido de um valo por km percorrido pelos técnicos da A.I.A.T.A.D. e os custos inerentes à colheita, manipulação e análise de amostras.

Proposta de alteração:

A autoridade competente para a verificação da conformidade com o Caderno de Especificações é a Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural (DGADR)

Avenida Afonso Costa 3
1949-002 Lisboa, Portugal
Tel. +351 218442 200
Endereço eletrónico: dqrg@dgadr.pt

A Autoridade competente pode delegar esta competência num Organismo de Controlo (OC) indigitado pelo Agrupamento e acreditado nos termos da lei para o efeito (Norma EN 17065).

A identificação deste organismo está disponível no sítio da DGADR na Internet e na base de dados da Comissão Europeia.

Justificação:

1. Altera-se esta rubrica para alinhar o título e o conteúdo com o 7º nº 1, g) do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 e às normas do controlo oficial aprovadas pelo Regulamento (EU) 2017/625 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 15 de março 2017 (controlo oficial).
2. As normas específicas do controlo constam do plano de controlo.
3. Esta alteração afeta o documento único.

18. Alteração - Rotulagem

A rotulagem constava das Regras de produção- Art. 8º:

A A.O.T.A.D. criará um rótulo para os azeites classificados com D.O. onde figurarão obrigatoriamente as seguintes menções:

1. Azeite de Trás-os-Montes Denominação de Origem
 - 2.1. Azeite virgem, ou
 - 2.2. Azeite virgem extra
 - 2.3. Azeite Virgem extra especial
3. Acidez
4. Lote
5. Data de durabilidade, expressa por

«Consumir de preferência antes do fim de ...»

6. Quantidade líquida

Nome e morada do produtor e do embalador

Proposta de Alteração:

A rotulagem do «Azeite de Trás-os-Montes» tem que integrar as seguintes menções e elementos gráficos:

- a menção «Azeite de Trás-os-Montes» – Denominação de Origem Protegida” ou «DOP»;
- o símbolo da União Europeia.
- a identificação do produtor/operador (nome, firma ou denominação social e morada).
- o logotipo abaixo indicado, adaptado para várias embalagens

Justificação:

1. Adequar a redação das regras facultativas de rotulagem ao artigo 7º, nº 1 alínea h) e ao artigo 12º, nº 4 e nº 5, todos do Regulamento 1151/2012, bem como, ao artigo 3º do Regulamento 668/2014, por forma a reforçar o controlo e identificar a denominação registada.

2. Substituir o logotipo anterior para renovar a imagem da denominação.
3. Esta alteração não restringe a comercialização e não afeta o documento único.

Conclusões sobre a alteração ao caderno de especificações:

1. O pedido de alteração ao caderno de especificações, de acordo com a análise do caderno de especificações feita nos números anteriores, descreve e justifica as alterações, inclui uma descrição das mesmas, demonstra que as modificações propostas constituem «alterações normalizadas» e apresenta um resumo dos motivos pelos quais as alterações são necessárias, conforme dispõe o artigo 6º-B do Regulamento (UE) nº 664/2014, de 18 de dezembro de 2013.
2. Todas as alterações propostas são alterações normalizadas, por não serem alterações da União - artigo 53º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 e artigos 6º e 6º-B do Regulamento (UE) nº 664/2014, de 18 de dezembro de 2013.
3. O registo da denominação de origem Azeite de Trás-os-Montes, DOP não tinha documento único por não ser exigível à data do registo.
4. A proposta de documento único apresentada observa o disposto no anexo I do Regulamento de Execução (UE) n.º 668/2014.

A alteração afeta o documento único

DOCUMENTO ÚNICO

«Azeite de Trás-os-Montes»

N.º UE: PDO-PT-0216-AM01 - 1.4.2024

DOP (X) IGP ()

1. **Nome(s) [da DOP ou IGP]**

«Azeite de Trás-os-Montes»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Portugal

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Tipo de produto [em conformidade com o anexo XI]*

Classe 1.5. Matérias gordas (manteiga, margarina, óleos etc.)

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

O «Azeite de Trás-os-Montes» é um azeite de baixa a muito baixa acidez obtido a partir do fruto *Olea Europea L.*, extraído por processos «Azeite de Trás-os-Montes manuais ou mecânicos, de azeitonas das variedades Verdeal Transmontana, Madural, Cobrançosa, Cordovil e outras variedades tradicionais aprovadas pelo Agrupamento de produtores, provenientes de olivais localizados na área geográfica de produção.

Caraterísticas organoléticas

O «Azeite de Trás-os-Montes» é um azeite equilibrado de baixa a muito baixa acidez, que apresenta as seguintes características:

- cor amarela-esverdeada;
- intensidade olfativa dominada por aromas, combinados ou isolados, de frutos frescos, por vezes amendoados;
- a nível gustativo, sabores dominantes de fruta fresca por vezes amendoada, com uma sensação de doce, verde, amargo e picante.

Caraterísticas químicas:

Parâmetro Valor

Acidez -

Azeite Virgem Extra Máximo 0,8 %

Azeite Virgem Máximo 1,5 %

Absorvências:

K232 Máximo 2,0

K270 Máximo 0,20

Delta K Máximo 0,01

Índice de Peróxidos 15 mg/Kg meq O₂/Kg

Trilinoleína Máximo 0,3 %

Triglicéridos(%) -

LLL 0,01 a 0,3

OLLn 0,1 a 0,5

PLLn 0,0 a 0,2

OLL 1,0 a 3,0

PLL 0,4 a 0,7

POLn 0,1 a 0,4

POL 3,0 a 7,0

PPL Máximo 1,0

OOO 36,0 a 58,0

POO 13,0 a 23,0

PPO 1,0 a 3,5

StOO 3,5 a 8,5

PstO 0,7 a 1,5

PPSt 0,5 a 1,2

Ácidos Gordos (%)

C14:0 – Ácido Mirístico inferior a 0,03 %

C16:0 - Ácido palmítico 6,0 a 15,0

C16:1 – Ácido Palmitoleico 0,2 a 1,0

C17:0 – Ácido Margárico Máximo 0,4

C17:1 – Ácido Margaroleico Máximo 0,4

C18:0 - Ácido Esteárico 1,5 a 4,0

C18:1 - Ácido Oleico 68,0 a 83,0

C18:2 - Linoleico 4,0 a 14,0

C18:3 - Linolénico 0,5 a 1,0

C20:0 – Ácido Araquídico Máximo 0,5

C20:1 – Ácido Gadoleico Máximo 0,3

C22:0 – Ácido Beénico Máximo 0,3

C24:0 – Ácido Lignocérico Máximo 0,2

Ácidos gordos Trans (%)

TRANS OLEICO < 0,03

TRANS LINOLEICO + TRANS LINOLÉNICO < 0,03

TRANS OLEICO < 0,03

Esteróis (%)

Colesterol Máximo 0,3
Brassicasterol < ou = 0,1
Campesterol < ou = 4,0
Estigmasterol < Campesterol
β- Sistosterol Aparente > 94,0
Delta 7- Estigmastenol < 0,4
Esteróis Totais (mg/Kg) 1 000
Eritrodiol + Uvaol Máximo – 3,5

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal)*

Não aplicável

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

A produção de matéria-prima, a transformação, o acondicionamento e a armazenagem devem ser efetuadas no interior da área geográfica delimitada.

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

O “Azeite de Trás-os-Montes” virgem e virgem extra é acondicionado em embalagens com capacidade máxima de 5 litros.

O material utilizado na embalagem terá que ser inerte e seguro para estar em contacto com o Azeite, sendo permitida a utilização de embalagens mais leves adaptadas ao mercado atual

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

A rotulagem do “Azeite de Trás-os-Montes” tem que integrar as seguintes menções e elementos gráficos:

- a menção “Azeite de Trás-os-Montes” – Denominação de Origem Protegida» ou «DOP»;
- o símbolo da União Europeia.
- a identificação do produtor/operador (nome, firma ou denominação social e morada).
- o logotipo abaixo indicado, adaptado para várias embalagens.



4. **Delimitação concisa da área geográfica**

Circunscrita aos concelhos de: Mirandela, Vila Flor, Alfândega da Fé, Macedo de Cavaleiros, Vila Nova de Foz Côa, Carrazeda de Ansiães, Valpaços, Murça, Moncorvo, Bragança: União de Freguesias de Izeda, Calvelhe e Paradinha Nova, Macedo de Mato, Vimioso: freguesia de Santulhão, Mogadouro: União de Freguesias de Mogadouro, Valverde, Vale de Porco e Vilar de Rei, Paradela, Brunhoso, Castro Vicente, Vale da Madre, União de Freguesias de Remondes e Soutelo e Azinhoso

5. Relação com a área geográfica

A qualidade do «Azeite de Trás-os-Montes» é determinada pelas condições edafo-climáticas presentes na área geográfica, nas variedades de oliveiras, na exposição do olival, no saber-fazer dos produtores, designadamente na época e sistema de colheita e nas operações de transporte e processamento, bem como na reputação.

5.1. Especificidade da área geográfica - Fatores naturais

As características marcantes da área geográfica onde é produzido o «Azeite de Trás-os-Montes» são, por um lado, a unidade da área geográfica que constitui a Terra Quente Transmontana e, por outro lado, a sua posição em altitude, que vai de 400 a 1 300 m, mas a zona com maior densidade de olival não ultrapassa os 700m.

Trata-se de uma zona com relevo e solos próprios, atravessada por cursos de água, onde a oliveira se expande até um máximo de 700 m de altitude. É saliente o contraste entre os relevos vigorosos das serranias e as suaves ondulações planálticas cortadas por uma rede hidrográfica com cursos de água encaixados entre vertentes declivosas.

As formações quaternárias resultantes das rochas precedentes, portanto ricas em carbonatos, atingindo por vezes vários metros, são excelentes locais para a olivicultura. Estes legados quaternários são representados por terraços caracterizados pela presença de materiais laminados, com estratificações mais ou menos grosseiras.

As formações geológicas e a sua evolução condicionaram o perfil morfológico fortemente orientado pela fluência da rede hidrográfica, cujas linhas principais, subsidiárias do Douro, se apresentam genericamente orientadas de norte a sul, definindo vales encaixados paralelos.

Excetuando uma pequena parcela a NW (drenada pelo Cavado) toda a rede hidrográfica é comandada pelo Douro, representando o respetivo curso o nível de base regional e para o qual convergem todos os importantes afluentes: Sabor, Tua, Pinhão, Corgo e Tâmega, da margem direita, Coa e Teja, Torto, Távora, Varosa e Paiva, da margem esquerda.

O declive do Douro, correndo em vale profundamente encaixado em todo o percurso, é bastante acentuado, variando a altitude entre 550 m no limite fronteiriço e 20 m no limite jusante (confluência do rio Paiva). A rede hidrográfica secundária, com origem nos topos planálticos acima dos 800/1 000 m, corre também em vales bastante encaixados, pelo menos na proximidade do Douro. Toda a rede hidrográfica é de caudal permanente com exclusão da rede terciária do interior subcontinental, em especial da Terra Quente e Zonas de Transição, a qual seca em plena época seca.

O clima da região Transmontana varia em função da exposição e da altitude, mas caracteriza-se por ser um clima de tipo mediterrâneo com influência continental, com verões quentes e secos, mas também com temperaturas noturnas inverniais amplitudes anuais largamente negativas e muito elevadas (entre 17°C e 18°C em média), bem como amplitudes diárias significativas e fenómenos de inversão de temperatura.

A temperatura e a água são os fatores decisivos da utilização do solo e como tal, são os principais elementos definidores dos climas regionais e locais.

A temperatura média da região é determinante para a produção de azeitona, a qual para completar o seu ciclo anual necessita de cerca de 5 300 ° C (soma das médias diárias), distribuídos do seguinte modo:

- 1 Inicia-se a vegetação quando a temperatura média do ambiente é de 10 a 11°C
- 2 Aparecem as inflorescências aos 15°C quando se acumulam 750°C
- 3 Começa a floração aos 18° a 19° C com 550°C acumulados sobre 2 (1 300°C)
- 4 Produz-se a fecundação aos 21-22° C com acumulação de 660 a 700° C sobre 3.
- 5 Amadurecem os frutos depois de se terem acumulado 3 300° C sobre 3 antes que sobrevenham os frios intensos

O olival tem maior incidência na zona da Terra Quente e Douro Superior.

Zona da Terra Quente Transmontana

Apresenta características climáticas próprias, com verões muito quentes e secos e invernos rigorosos. Os solos são maioritariamente xistosos com baixo teor de matéria orgânica. Predominam um coberto vegetal e culturas de tipo mediterrânico, como a vinha, o olival, o amendoal.

O solo é muito pobre em macronutrientes, mas muito rico em micronutrientes, devido à sua origem xistosa. Conjugado com o clima, permite que os produtos ali nascidos e criados apresentem aromas e sabores muito intensos.

Nesta zona, destacam-se:

Mirandela: concelho com o maior número de oliveiras da região do Nordeste Transmontano, predominando a variedade Verdeal Transmontana e Cobrançosa.

Macedo de Cavaleiros: concelho que apresenta a Norte características climáticas e consequente paisagem natural, típicas da Terra Fria tem uma área considerável de olival, predominando a variedade Cobrançosa.

Alfândega da Fé: com características semelhantes a Macedo e Mirandela, predominando a variedade Verdeal.

Zona Douro Superior Norte

Os depósitos sedimentares Terciários, de natureza argilácea com calhão rolado de quartzo, têm extensão considerável no Vale da Vilarça, afluente do Rio Sabor, no Douro Superior. Nesta zona destacam-se: Vila Flor, Moncorvo e Carrazeda de Ansiães, concelhos com grandes áreas de olival, predominando a variedade Cordovil e Verdeal.

Zona Alto Tâmega

Predominantemente constituída por solos graníticos e xistos. Destaca-se Valpaços, concelho com grandes áreas de olival, predominando a variedade Cordovil e Cobrançosa .

Zona da Terra Fria

Integrada na periferia da Meseta Ibérica, num maciço de formação muito antiga basicamente constituído por xistos e granitos, apresenta duas facies genericamente ajustadas às regiões que a nascente e a poente se desenvolvem a partir do alinhamento orográfico das serras da Nogueira e Montesinho.

Relativamente às variedades, o fruto da variedade Verdeal Transmontana apresenta por exemplo, apesar do seu pintor tardio, um baixo teor de água e uma concentração de óleo na época da colheita que garante boa resistência às primeiras geadas que não alteram a qualidade do Azeite. As azeitonas são, no entanto, colhidas antes das geadas intensas que ocorrem com mais frequência nas duas últimas semanas de dezembro.

Portanto, a proporção de azeitonas ainda verdes é frequentemente elevada durante a colheita. Clorofila que fornece, solúvel em gordura, confere ao óleo, nas primeiras semanas após o seu fabrico, reflexos verdes característicos.

O azeite perde gradualmente estes reflexos verdes ao longo do tempo sem que as características organolépticas sejam alteradas, apresentando posteriormente uma cor com reflexos dourados. Na verdade, os pigmentos de clorofila são degradados sob o efeito da luz e os azeites ricos em polifenóis, amargos e picantes, o que também garantem a boa preservação ao longo do tempo.

5.2. *Especificidade da área geográfica - Fatores humanos*

A agricultura praticada na área geográfica é predominantemente familiar e de minifúndio (castanha, hortícolas, azeitona, uva, cereja, maçã, amêndoa,...), com algumas explorações de natureza empresarial, nomeadamente na área da olivicultura.

A área caracteriza-se por um património natural que integra ecossistemas diversificados, dos quais fazem parte parques naturais, reservas ecológicas e áreas protegidas, acrescidas de sítios de relevante valor paisagístico.

A produção de azeite tem sido importante nesta região desde pelo menos o século XVI. A plantação do olival foi incentivada pelo enorme valor acrescentado para a terra. Os homens que, durante séculos, praticaram esta cultura souberam dominar melhor a sua terra e desenvolver um óleo de qualidade cuja reputação sempre foi estabelecida.

A qualidade do azeite produzido nesta região deve-se ao saber fazer dos agricultores: por selecionar ao longo dos séculos as variedades mais adequadas ao clima local, pela forma de exposição do olival e pelas práticas culturais e de produção: seleção da melhor época de colheita, o sistema de colheita, o acondicionamento dos frutos até serem laborados, o sistema de laboração e armazenagem do azeite.

Destaca-se a existência de olival alinhado numas áreas e disperso noutras, e a trituração do material lenhoso. Antigamente também se utilizava as duas tradicionais lavouras cruzadas por ano, para o combate às infestantes, prática que se abandonou por não ser boa para o solo.

5.3. *Especificidade do produto*

A especificidade do «Azeite de Trás-os-Montes» deve-se à utilização maioritária das variedades Verdeal Transmontana, Madural, Cobrançosa e Cordovil, às especificidades da área geográfica, sobretudo os solos e o clima e ao saber dos agricultores.

O fruto da variedade Verdeal Transmontana apresenta por exemplo, apesar do seu pintor tardio, um baixo teor de água e uma concentração de óleo na época da colheita que garante boa resistência

às primeiras geadas que não alteram a qualidade do Azeite. As azeitonas são, no entanto, colhidas antes das geadas intensas que ocorrem com mais frequência nas duas últimas semanas de dezembro.

Assim, a proporção de azeitonas ainda verdes é frequentemente elevada durante a colheita. Clorofila que fornece, solúvel em gordura, confere ao óleo, nas primeiras semanas após o seu fabrico, reflexos verdes característicos.

O Azeite perde gradualmente estes reflexos verdes ao longo do tempo sem que as características organolépticas destes azeites sejam alteradas, apresentando posteriormente uma cor com reflexos dourados. Na verdade, os pigmentos de clorofila são degradados sob o efeito da luz. Os azeites também são ricos em polifenóis, amargos e picantes, que também garantem boa preservação ao longo do tempo.

O azeite assim obtido é um azeite de baixa a muito baixa acidez, rico em aromas caracterizados por fruta fresca por vezes amendoada. Tem cor amarelo-esverdeada e sabores dominantes de fruta fresca por vezes amendoada, com uma sensação de doce, verde, amargo e picante.

Ferreira Lapa(1) atribui a presença de azeites margarinosos ou «grossos» ao clima quente e seco e Ferreira da Silva relaciona-a com as características pedológicas, afirmando serem os azeites mais finos, os produzidos nas formações graníticas e nos xistos precâmbrios e silúricos, em que assentam os Distritos de Bragança e Vila Real.

Assim no que respeita à composição ácida, verifica-se que o azeite virgem da região transmontana, apresenta valores de ácido palmitoleico iguais ou inferiores aos de palmítico, ao contrário do que se constata no resto de Portugal.

Assim, a particularidade relativa aos teores de palmítico e palmitoleico, parece ser, entre outras, uma característica do azeite virgem da região transmontana correspondente às Terras Quentes.

5.4. *Influência das especificidades da área geográfica nas especificidades do produto (Relação)*

A qualidade do «Azeite de Trás-os-Montes» é determinada pelas condições edafo-climáticas presentes na área geográfica, nas variedades de oliveiras, na exposição do olival, no saber-fazer dos produtores, designadamente na época e sistema de colheita e nas operações de transporte e processamento, bem como na reputação.

As características da área geográfica ligadas a fatores naturais ou humanos, moldaram a paisagem olivícola da Terra Quente de Trás-os-Montes e a as especificidades do «Azeite de Trás-os-Montes».

O clima da região Transmontana varia em função da exposição e da altitude, mas caracteriza-se por ser um clima de tipo mediterrâneo com influência continental, com verões quentes e secos, mas também com temperaturas noturnas inverniais, amplitudes anuais largamente negativas e muito elevadas (entre 17°C e 18°C em média), amplitudes diárias significativas e fenómenos de inversão de temperatura. Os fenómenos de amplitude térmica frequentes no inverno, mas também na primavera e no outono, excluíram a oliveira das zonas baixas.

As formações quaternárias resultantes das rochas precedentes, portanto ricas em carbonatos, atingindo por vezes vários metros, são excelentes locais para a olivicultura.

Todas estas características contribuíram para a seleção de certas variedades que contribuem para marcar a personalidade do «Azeite de Trás-os-Montes» como a Verdeal Transmontana, a Madural, a Cobrançosa e a Cordovil.

Por outro lado, o «saber fazer» dos produtores que souberam adaptar-se às características edafo-climáticas da região, pela seleção das variedades, pelo método de gestão do olival e para além claro, pela escolha das datas de colheita, rotação da azeitona e as fases técnicas da produção de azeite. (1984, Suzana Dias)(2)

Também releva na qualidade do azeite o acondicionamento dos frutos até serem laborados, o sistema de laboração e a armazenagem do azeite

A produção de azeite tem sido importante na área geográfica de produção do «Azeite de Trás-os-Montes», desde pelo menos o século XVI, pelas referências do Dr. João de Barros, cronista e historiador, contemporâneo de D. Manuel I, autorda Geografia de Entre Douro e Minho, na sua Geografia, «detecta a presença desta cultura, pelo menos desde 1548 e muito pouco há que ali se plantaram as primeiras oliveiras, e agora há muito azeite na terra.».(3)

Manuel Severim de Faria, descrevendo a jornada que nos fins de 1609 fez à cidade de Miranda do Douro, diz referindo-se aos terrenos nas proximidades do Pocinho: «Os olivais, todavia, são modernos, porque de 20 anos a esta parte se começaram a plantar, que até então se não beneficiavam tais árvores neste território; porém, é o terreno tão caroável delas que em nenhuma parte se vêem mais viçosas nem crescidas».

Existem também referências às variedades de oliveira, como em 1908, nas Notas de Portugal (Lisboa 1908)(4) a referência às variedades de azeitona predominantes nos olivais mirandenses são: madurai, verdeal, cordovil, sevilhana, lentisca, carrasquenha, bical e redondil.

Em 1942 Costa Netto e Canhoto Vidal(5) individualizaram 3 regiões produtoras, com base única e exclusivamente numa boa tradição oleícola e num reconhecimento natural dessas mesmas zonas, sendo uma delas a região de Além Douro (Zona do Nordeste Transmontano ou Terra Quente Transmontana).

Por fim, o «Azeite de Trás-os-Montes» é reconhecido pelos consumidores.

Pode afirmar-se que o consumo de azeite em Trás-os-Montes remonta à Antiguidade pois já o «lhe faz a seguinte referência:» Quem no Dr. Francisco da Fonseca Henriques, na página 344 da sua «Medicina Lusitana tempo do azeite, comer pão quente com aquele azeite novo que está no lagar, sem se ter depurado nem defectado, facilitará o ventre continuando alguns dias, que assim faziam Trallos Montes alguns rústicos com muita utilidade».(6)

Atualmente o «Azeite de Trás-os-Montes» ganhou uma enorme reputação. Segundo o «Evo World Ranking» criado pela Associação Mundial de Jornalistas do Vinho e de Bebidas Espirituosas (WAWWJ) para comunicar ao consumidor a qualidade dos Azeites Virgem Extra mais premiados do Mundo e que é publicado anualmente há mais de uma década com base no sistema de classificação WRW & S (World Ranking Wine & Spirit) as denominações de origem associadas ao Azeite, como o «Azeite de Trás-os-Montes» constantemente aparecem destacados no TOP100 anual mundial e a nível de Ranking Português são sempre os mais premiados anualmente, quer sejam produzidos por Cooperativas quer por lagares e produtores privado.

(1) Lapa, João Inácio Ferreira, 1823-1892, Lisboa : Imp. Nacional, 1871, Cópia digital disponível na Hathitrust Digital Library, tecnologia rural, ou artes chímicas, agrícolas e florestaes / joão ignacio ferreira lapa

- (2) Ferreira Dias, M.S.L. (1984), Contribuição Estatística para o Estudo da Viabilidade de Demarcação de Regiões Oleícolas Portuguesas, Relatório de Estágio do Curso de Engenharia Agro-Industrial, Universidade Técnica de Lisboa, Instituto Superior de Agronomia, pp. 51 [Statistical Study on the Establishment of Portuguese Olive Oil Regions, Final Project].
- (3) BARROS, João – Geografia de Entre Douro e Minho e Trás-os-Montes. Porto: Edição da Câmara Municipal do Porto. 1919, p. . 0Barros, João de (1505? — 1553?) — Escritor, moralista e geógrafo, na sua «Geografia d'Entre Douro e Minho e Trallosmontes» (Coleção dos Manuscritos Inéditos. Vol.5. Porto: Biblioteca Municipal do Porto, 1919), escrita por volta de 1549, entre os vários apontamentos sobre a região transmontana, diz a propósito de Mirandela: «muito pouco tempo há que ali se plantaram as primeiras oliveiras, e agora há muito azeite na terra»; João de Barros faz-nos crer que as primeiras oliveiras plantadas nas baixas de Mirandela (Carvalhais, Vale Pereiro, Vale Madeiro, Frechas...) e Freixo de Espada à Cinta (Carril, Vale de Igreja...) datam do fim do séc. XV/princípio do séc. XVI.
- (4) Exposição Nacional do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 1908, «Azeite, óleos e condimentos», Notas sobre Portugal, vol. I, Lisboa, Imprensa Nacional, 1908-1909
- (5) Vidal, V. Canhoto e Neto, I. Costa: Azeites elementares. Comunicação apresentada ao I Congresso Nacional de Ciências Agrárias
- (6) Henriques (Francisco da Fonseca).— MEDICINA LUSITANA // SOCORRO DELPHICO, Porto, Officina Episcopal de Manuel Pedroso Coimbra, 1750

Referência à publicação do caderno de especificações

https://tradicional.dgadr.gov.pt/images/prod_imagens/azeites/docs/CE_AzeiteTrasMontes_270224.pdf

—————