



Exmos. Senhores da Direção-Geral de
Agricultura e Desenvolvimento Rural
(DGADR)

Avenida Afonso Costa n.º 3

1949-002 Lisboa

Lisboa, 14 de outubro de 2025

Correio registado

Assunto: Oposição à candidatura de registo de nova DOP “Azeite de Murça”, na área do Concelho de Murça, no âmbito do Aviso n.º 22972/2025/2, de 17 de setembro

AOTAD - Associação de Olivicultores de Trás-os-Montes e Alto Douro, com NIPC 503708267 e sede na Rua Centro Transmontano de São Paulo, n.º 75, 5370-381, Mirandela, vem, nos termos do artigo 10.º da Portaria n.º 123/2025/1, de 21 de março apresentar a sua oposição ao pedido de registo de “Azeite de Murça” como Denominação de Origem Protegida (DOP), apresentado pela Cooperativa Agrícola dos Olivicultores de Murça, Crl.

1

O que faz nos seguintes termos e com os seguintes fundamentos:

1.º

Em 1996, foi registada a Denominação de Origem Protegida (DOP) Azeite de Trás-os-Montes, conforme resulta do Regulamento da Comissão Europeia n.º 1107/1996, de 12 de junho, que se junta sob Doc. 1.

2.º

Desde então, a Associação de Olivicultores de Trás-os-Montes e Alto Douro tem sido o agrupamento de produtores gestor da DOP Azeite de Trás-os-Montes.

3.º

A DOP é um sinal de origem distintivo que serve para identificar ou designar um produto e é caracterizada pelo nome de uma região, de um local determinado ou de um país.



4.º

Nesse sentido, o Azeite de Trás-os-Montes DOP só pode ser produzido nos 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 Azinhos - conforme delimitação geográfica do caderno de especificações da DOP Azeite de Trás-os-Montes, que se junta sob Doc. 2.

5.º

Sucedo que, a Cooperativa Agrícola dos Olivicultores de Murça, Crl pediu o registo da DOP Azeite de Murça.

2

6.º

Porém, a área de Murça encontra-se inserida na DOP Azeite de Trás-os-Montes desde o reconhecimento da mesma, ou seja, 1996.

7.º

Tanto assim é que tem utilizado a menção DOP “Azeite de Trás-os-Montes” para certificar e valorizar os seus azeites – *vide* Doc. 3.

8.º

Com efeito, não tem sentido vir a solicitar o registo da DOP Azeite de Murça, sobrepondo-se à DOP Azeite de Trás-os-Montes.

9.º

Na verdade, numa análise ao caderno de especificações da DOP Azeite de Murça é possível verificar inúmeras características de sobreposição com a DOP Azeite de Trás-os-Montes – *vide* Doc. 2.



10.º

Em primeiro lugar e conforme já referido, o azeite produzido em Murça também pode integrar a DOP Azeite de Trás-os-Montes.

11.º

Depois, o Azeite de Murça inclui as variedades locais como a Cordovil de Trás-os-Montes, a Cobrançosa, a Verdeal e a Madural. Ora, tais variedades também integram o produto da, já existente, DOP Azeite de Trás-os-Montes.

12.º

Por outro lado, a superfície mínima de cada árvore e a distância mínima entre árvores é idêntica entre a DOP existente e a DOP que se pretende constituir, 24 metros e 4 metros, respetivamente.

13.º

Em relação às características organoléticas, os azeites de ambas as DOP são azeites virgem ou virgem extra equilibrado de baixa acidez.

14.º

De igual forma, a nível gustativo, não se encontram diferenças, visto que ambos têm sabores dominantes de fruta fresca, medianamente amargos e picantes e, por vezes, amendoados.

15.º

No que diz respeito à capacidade máxima de embalagem também não se encontram distinções. Na verdade, em ambos os casos, a capacidade máxima é de 5 litros.

16.º

Em termos de delimitação geográfica, embora o pedido de registo da DOP Azeite de Murça queira fazer parecer que existem características relevantes para o olival apenas no concelho de Murça, tal não se verifica.



17.º

Na verdade, a principal característica destacada é o facto de se tratar de terra de grandes contrastes, com verões muito quentes e invernos gelados, porém, tal facto acontece em toda a região de Trás-os-Montes e não exclusivamente da região de Murça.

18.º

Quanto à produção do azeite, a temperatura de laboração é igual para ambas (32 ° C) e os tempos de laboração para sistemas clássicos (30 minutos) e para sistemas contínuos (55 minutos) são exatamente os mesmos.

19.º

Já na centrifuga do azeite, o limite da temperatura da água (35 ° C) é idêntico em ambos os casos.

20.º

Por fim, ambas as DOP excetuam a água na proibição de uso de adjuvantes para facilitar a extração de óleos.

21.º

Assim, verifica-se uma sobreposição entre a DOP que se pretende registar e a DOP já existente há quase 30 anos.

22.º

Tal como demonstrado, a denominação a registar é completamente idêntica à DOP Azeite de Trás-os-Montes, não apresentando diferenças significativas que justifiquem o seu reconhecimento.

23.º

Para além disso, a Cooperativa Agrícola dos Olivicultores de Murça utilizou a DOP Azeite de Trás-os-Montes nos seus produtos durante largos anos, o que consolidou no mercado a associação direta entre os azeites de Murça e a DOP Azeite de Trás-os-Montes – *vide* Doc. 3.



24.º

A criação de uma nova DOP colocaria em risco essa perceção consolidada, originando uma inevitável confusão do consumidor.

25.º

Pelo que, ao surgir a DOP Azeite de Murça, o consumidor médio poderá considerar que se trata do mesmo azeite que sempre adquiriu, pondo em causa a credibilidade da DOP Azeite de Trás-os-Montes.

26.º

No mesmo sentido, importa referir que a tentativa de criação da DOP Azeite de Murça não consiste numa diferenciação efetiva do produto, mas sim numa tentativa de aproveitamento da imagem e reputação já consolidadas da DOP Azeite de Trás-os-Montes.

27.º

Ainda, cumpre destacar que o Azeite de Murça produzido pela Cooperativa Agrícola dos Olivicultores de Murça insere-se na DOP Azeite de Trás-os-Montes, pelo que o mesmo produtor poderia vender o mesmo azeite como DOP Azeite de Trás-os-Montes e DOP Azeite de Murça.

28.º

Ora, se o principal objetivo do reconhecimento da DOP é a proteção da denominação de origem e a valorização do produto, o reconhecimento da DOP Azeite de Murça colocaria esse objetivo em causa.

29.º

Na verdade, tal reconhecimento levaria à fragmentação do mercado e à perda de valor da DOP Azeite de Trás-os-Montes, prejudicando os produtores locais.



30.º

Tanto assim é que os associados e entidades parceiras subscrevem a presente oposição – cf. Doc. 4.

31.º

Face ao exposto, requer-se que a candidatura de registo da nova DOP Azeite de Muça seja indeferida.

Junta: 4 Documentos e Procuração Forense.

P.D.
O Advogado,

6

I

(Actos cuja publicação é uma condição da sua aplicabilidade)

REGULAMENTO (CE) Nº 1107/96 DA COMISSÃO**de 12 de Junho de 1996****relativo ao registo das indicações geográficas e denominações de origem nos termos do procedimento previsto no artigo 17º do Regulamento (CEE) nº 2081/92 do Conselho**

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CEE) nº 2081/92 do Conselho, de 14 de Julho de 1992, relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios⁽¹⁾ e, nomeadamente, o seu artigo 17º,

Considerando que, em conformidade com o disposto no artigo 17º do Regulamento (CEE) nº 2081/92, os Estados-membros comunicaram à Comissão, nos seis meses seguintes à data de entrada em vigor do citado regulamento, quais, de entre as suas denominações legalmente protegidas ou consagradas pelo uso, as que desejam registar;

Considerando que, em consequência do exame da conformidade dessas denominações com o Regulamento (CEE) nº 2081/92, algumas de entre elas são conformes às disposições do referido regulamento e dignas de registo e, por conseguinte, de protecção ao nível comunitário enquanto indicação geográfica ou denominação de origem;

Considerando que as denominações genéricas não são registadas;

Considerando que o artigo 7º do Regulamento (CEE) nº 2081/92 não se aplica ao procedimento estabelecido no artigo 17º do mesmo regulamento;

Considerando que, nos termos do nº 3 do artigo 14º do Regulamento (CEE) nº 2081/92, uma denominação de origem ou denominação geográfica não será registada quando, atendendo à reputação de uma marca, à sua notoriedade e à duração da sua utilização, o registo for suscep-

tível de induzir em erro o consumidor quanto à verdadeira identidade do produto;

Considerando que, no caso de uma denominação de origem ou indicação geográfica, cujo nome já se encontre registado enquanto marca, ser protegida por iniciativa de um único produtor, em conformidade com os critérios enunciados no artigo 1º do Regulamento (CEE) nº 2037/93 da Comissão⁽²⁾, esse produtor não pode impedir outros produtores da zona delimitada, que produzam de acordo com o caderno de especificações e obrigações registado, de utilizar a denominação de origem protegida e a indicação geográfica protegida;

Considerando que, nos casos em que coexistam uma marca e uma denominação de origem ou uma indicação geográfica registadas, a utilização da marca que corresponda a uma das situações referidas no artigo 13º do Regulamento (CEE) nº 2081/92 poderá prosseguir desde que se encontrem reunidas as condições previstas no nº 2 do artigo 14º do mesmo regulamento;

Considerando que certos Estados-membros comunicaram que não era pedida protecção para certas partes de denominações e que é conveniente tomar em conta tal facto;

Considerando que o registo das denominações de origem e das indicações geográficas protegidas não isenta da obrigação de observar as disposições em vigor a respeito dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios;

Considerando que, aquando da votação, o comité a que se refere o artigo 15º do Regulamento (CEE) nº 2081/92 não tomou posição no prazo fixado pelo seu presidente; que, em conformidade com o mesmo artigo, e na ausência de parecer do comité, a Comissão apresentou ao Conselho uma proposta para que sobre ela deliberasse por maioria qualificada no prazo de três meses; que, no caso de o Conselho não deliberar nesse prazo, a Comissão deve adoptar as medidas propostas,

⁽¹⁾ JO nº L 208 de 24. 7. 1992, p. 1.

⁽²⁾ JO nº L 185 de 28. 7. 1993, p. 5.

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1º

As denominações constantes do anexo são registadas enquanto indicações geográficas protegidas (IGP) ou denominações de origem protegidas (DOP) ao abrigo do artigo 17º do Regulamento (CEE) nº 2081/92.

As denominações que não constam do anexo mas tenham sido comunicadas nos termos do mesmo artigo 17º mantêm-se protegidas ao nível nacional até que seja tomada uma decisão sobre as mesmas.

Artigo 2º

O presente regulamento entra em vigor na data da sua publicação no *Jornal Oficial das Comunidades Europeias*.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e directamente aplicável em todos os Estados-membros.

Feito em Bruxelas, em 12 de Junho de 1996.

Pela Comissão
Franz FISCHLER
Membro da Comissão

ANEXO

A. PRODUTOS DO ANEXO II DO TRATADO DESTINADOS À ALIMENTAÇÃO HUMANA

Carne (e miudezas) fresca

ESPAÑHA

- Carne de Ávila (IGP)
- Carne de Morucha de Salamanca (IGP)
- Pollo y Capón del Prat (IGP)
- Ternasco de Aragón (IGP)

FRANÇA

- Agneau du Quercy (IGP)
- Bœuf de Châlosse (IGP)
- Veau de l'Aveyron et du Segala (IGP)
- Dinde de Bresse (DOP)
- Volailles de Bresse (DOP)
- Volailles de Houdan (IGP)
- Agneau de l'Aveyron (IGP)
- Agneau du Bourbonnais (IGP)
- Bœuf charolais du Bourbonnais (IGP)
- Bœuf du Maine (IGP)
- Veau du Limousin (IGP)
- Volailles de l'Ain (IGP)
- Volailles du Gers (IGP)
- Volailles du Maine (IGP)
- Volailles de Loué (IGP)
- Volailles de l'Orléanais (IGP)
- Volailles de Bourgogne (IGP)
- Volailles du Plateau de Langres (IGP)
- Volailles du Charolais (IGP)
- Volailles de Normandie (IGP)
- Volailles de Bretagne (IGP)
- Volailles de Challans (IGP)
- Volailles de Vendée (IGP)
- Volailles d'Alsace (IGP)
- Volailles du Forez (IGP)
- Volailles du Béarn (IGP)
- Volailles de Cholet (IGP)
- Volailles des Landes (IGP)
- Volailles de Licques (IGP)
- Volailles d'Auvergne (IGP)
- Volailles du Velay (IGP)
- Volailles du Val de Sèvres (IGP)
- Volailles d'Ancenis (IGP)
- Volailles de Janzé (IGP)
- Volailles du Gatinais (IGP)
- Volailles du Berry (IGP)
- Volailles de la Champagne (IGP)
- Volailles du Languedoc (IGP)
- Volailles du Lauragais (IGP)
- Volailles de Gascogne (IGP)
- Volailles de la Drôme (IGP)

LUXEMBURGO

- Viande de porc, marque nationale grand-duché de Luxembourg (IGP)

PORTUGAL

- Borrego de Montemor-o-Novo (IGP)
- Borrego da Serra da Estrela (DOP)
- Cabrito das Terras Altas do Minho (IGP)
- Cabrito da Gralheira (IGP)

- Cabrito da Beira (IGP)
- Vitela de Lafões (IGP)
- Borrego da Beira (IGP)
- Cabrito do Barroso (IGP)
- Borrego Terrincho (DOP)
- Carne Alentejana (DOP)
- Carne Arouquesa (DOP)
- Carne Marinhosa (DOP)
- Carne Mertolenga (DOP)
- Cordeiro Bragançano (DOP)

REINO UNIDO

- Orkney beef (DOP)
- Orkney lamb (DOP)
- Scottish beef (IGP)
- Scottish lamb (IGP)
- Shetland lamb (DOP)

Produtos à base de carne**BÉLGICA**

- Jambon d'Ardenne (IGP)

ESPAÑA

- Cecina de León (IGP)
- Dehesa de Extremadura (DOP)
- Guijuelo (DOP)
- Jamón de Teruel (DOP)
- Sobrasada de Mallorca (IGP)

ITÁLIA

- Prosciutto di Parma (DOP)
- Prosciutto di S. Daniele (DOP)
- Prosciutto di Modena (DOP)
- Prosciutto Veneto Berico-Euganeo (DOP)
- Salame di Varzi (DOP)
- Salame Brianza (DOP)
- Speck dell'Alto Adige (IGP)

LUXEMBURGO

- Salaisons fumées, marque nationale grand-duché de Luxembourg (IGP)

PORTUGAL

- Presunto do Barroso (IGP)

Queijos**DINAMARCA**

- Danablu (IGP)
- Esrom (IGP)

GRÉCIA

- Ανεδατό (Anevato) (DOP)
- Γαλοτύρι (Galotyri) (DOP)
- Γραδιέρα Αγράφων (Graviera Agrafon) (DOP) (¹)
- Γραδιέρα Κρήτης (Graviera Kritis) (DOP) (¹)
- Γραδιέρα Νάξου (Graviera Naxou) (DOP) (¹)
- Καλαθάκι Λήμνου (Kalathaki Limnou) (DOP)
- Κασέρι (Kasseri) (DOP)
- Κατίκι Δομοκού (Katiki Domokou) (DOP)
- Κεφαλογραδιέρα (Kefalograviera) (DOP)
- Κοπανιστή (Kopanisti) (DOP)
- Λαδοτύρι Μυτιλήνης (Ladotyri Mytilinis) (DOP)

(¹) Não é pedida protecção do nome «Γραδιέρα» (Graviera).

- Μανούρι (Manouri) (DOP)
- Μετσοβόνη (Metsovone) (DOP)
- Μπάτζος (Batzos) (DOP)
- Ξυνομυζήθρα (Xynomyzithra Kritis) (DOP)
- Πηχτόγαλο (Pichtogalo Chanion) (DOP)
- Σαν Μιχάλη (San Michali) (DOP)
- Σφέλα (Sfela) (DOP)
- Φέτα (Feta) (DOP)
- Φορμαέλλα Αράχωβας Παρνασσού (Formaella Arachovas Parnassou) (DOP)

ESPAÑA

- Cabrales (DOP)
- Idiazábal (DOP)
- Mahón (DOP)
- Picón Bejes-Tresviso (DOP)
- Queso de Cantabria (DOP)
- Queso de La Serena (DOP)
- Queso Manchego (DOP)
- Queso Tetilla (DOP)
- Queso Zamorano (DOP)
- Quesucos de Liébana (DOP)
- Roncal (DOP)

FRANÇA

- Beaufort (DOP)
- Bleu des Causses (DOP)
- Bleu du Haut-Jura, de Gex, de Septmoncel (DOP)
- Brocciu Corse ou brocciu (DOP)
- Chabichou du Poitou (DOP)⁽¹⁾
- Crottin de Chavignol ou chavignol (DOP)⁽²⁾
- Époisses de Bourgogne (DOP)
- Laguiole (DOP)
- Ossau-Iraty-Brebis Pyrénées (DOP)⁽³⁾
- Pouligny Saint Pierre (DOP)
- Picodon de l'Ardèche ou picodon de la Drôme (DOP)⁽⁴⁾
- Salers (DOP)
- Selles-sur-Cher (DOP)
- Sainte Maure de Touraine (DOP)⁽⁵⁾
- Tomme de Savoie (IGP)⁽⁶⁾
- Langres (DOP)
- Neufchâtel (DOP)
- Abondance (DOP)
- Camembert de Normandie (DOP)⁽⁷⁾
- Cantal ou fourme de Cantal ou cantalet (DOP)
- Chaource (DOP)
- Comté (DOP)
- Emmental de Savoie (IGP)⁽⁸⁾
- Emmental français est-central (IGP)⁽⁸⁾
- Livarot (DOP)
- Maroilles ou marolles (DOP)
- Munster ou munster-géromé (DOP)
- Pont-l'Évêque (DOP)
- Reblochon ou reblochon de Savoie (DOP)
- Roquefort (DOP)
- Saint-Nectaire (DOP)
- Tomme des Pyrénées (IGP)⁽⁸⁾

⁽¹⁾ Não é pedida a protecção do nome «chabichou».

⁽²⁾ Não é pedida a protecção do nome «crottin».

⁽³⁾ Não é pedida a protecção do nome «brebis Pyrénées».

⁽⁴⁾ Não é pedida a protecção do nome «picodon».

⁽⁵⁾ Não é pedida a protecção do nome «Sainte Maure».

⁽⁶⁾ Não é pedida a protecção do nome «tomme».

⁽⁷⁾ Não é pedida a protecção do nome «camembert».

⁽⁸⁾ Não é pedida a protecção do nome «emmental».

- Bleu d'Auvergne (DOP)
- Brie de Meaux (DOP)⁽¹⁾
- Brie de Melun (DOP)⁽¹⁾
- Mont d'or ou vacherin du Haut-Doubs (DOP)

ITÁLIA

- Canestrato Pugliese (DOP)⁽²⁾
- Fontina (DOP)
- Gorgonzola (DOP)
- Grana Padano (DOP)
- Parmigiano Reggiano (DOP)
- Pecorino Siciliano (DOP)⁽³⁾
- Provolone Valpadana (DOP)⁽⁴⁾
- Caciotta d'Urbino (DOP)⁽⁵⁾
- Pecorino Romano (DOP)⁽³⁾
- Quartirolo Lombardo (DOP)
- Taleggio (DOP)
- Asiago (DOP)
- Formai de Mut Dell'alta Valle Brembana (DOP)⁽⁶⁾
- Montasio (DOP)
- Mozzarella di Bufala Campana (DOP)⁽⁷⁾
- Murazzano (DOP)

PAÍSES BAIXOS

- Noord-Hollandse Edammer (DOP)⁽⁸⁾⁽⁹⁾
- Noord-Hollandse Gouda (DOP)⁽⁸⁾⁽¹⁰⁾

PORTUGAL

- Queijo de Nisa (DOP)
- Queijo de Azeitão (DOP)
- Queijo de Évora (DOP)
- Queijo de São Jorge (DOP)
- Queijo Rabaçal (DOP)
- Queijo de Serpa (DOP)
- Queijo da Serra da Estrela (DOP)
- Queijos da Beira Baixa (Queijo de Castelo Branco, Queijo Amarelo da Beira Baixa, Queijo Picante da Beira Baixa) (DOP)
- Queijo Terrincho (DOP)

REINO UNIDO

- White Stilton cheese (AOP)/Blue Stilton cheese (DOP)
- West Country farmhouse Cheddar cheese (DOP)⁽¹¹⁾⁽¹²⁾
- Beacon Fell traditional Lancashire cheese (DOP)⁽¹³⁾
- Swaledale cheese (DOP)/Swaledale ewes' cheese (DOP)
- Bonchester cheese (DOP)
- Buxton blue (DOP)
- Dovedale cheese (DOP)
- Single Gloucester (DOP)

⁽¹⁾ Não é pedida a protecção do nome «brie».

⁽²⁾ Não é pedida a protecção do nome «Canestrato».

⁽³⁾ Não é pedida a protecção do nome «Pecorino».

⁽⁴⁾ Não é pedida a protecção do nome «Provolone».

⁽⁵⁾ Não é pedida a protecção do nome «Caciotta».

⁽⁶⁾ Não é pedida a protecção do nome «Formai de Mut».

⁽⁷⁾ Não é pedida a protecção do nome «Mozzarella».

⁽⁸⁾ Não é pedida a protecção do nome «noord-hollandse».

⁽⁹⁾ Não é pedida a protecção do nome «edammer».

⁽¹⁰⁾ Não é pedida a protecção do nome «gouda».

⁽¹¹⁾ Não é pedida a protecção do nome «Cheddar».

⁽¹²⁾ Não é pedida a protecção do nome «West Country».

⁽¹³⁾ Não é pedida a protecção do nome «Lancashire».

Outros produtos de origem animal (ovos, mel, produtos lácteos diversos, excepto manteiga)**ESPAÑA**

— Miel de La Alcarria (DOP)

FRANÇA

— Crème d'Isigny (DOP)

— Crème fraîche fluide d'Alsace (IGP)

LUXEMBURGO

— Miel luxembourgeois de marque nationale (DOP)

PORTUGAL

— Mel da Serra da Lousã (DOP)

— Mel das Terras Altas do Minho (DOP)

— Mel da Terra Quente (DOP)

— Mel da Serra de Monchique (DOP)

— Mel do Parque de Montezinho (DOP)

— Mel do Alentejo (DOP)

— Mel dos Açores (DOP)

— Mel do Barroso (DOP)

— Mel do Ribatejo Norte (Serra d'Aire, Albufeira do Castelo do Bode, Bairro, Alto Nabão) (DOP)

Matérias gordas**BÉLGICA**

— Beurre d'Ardenne (DOP)

Azeite**GRÉCIA**— Βιάννος Ηρακλείου Κρήτης (Viannos Iraklio Crète) (DOP) ⁽¹⁾ ⁽²⁾

— Λυγουριό Ασκληπείου (Lygourio Asklipeiou) (DOP)

— Βόρειος Μυλοπόταμος Ρεθύμνης Κρήτης (Vorios Mylopotamos Rethymnis Crète) (DOP) ⁽²⁾ ⁽³⁾— Κροκεές Λακωνίας (Krokees Lakonias) (DOP) ⁽⁴⁾— Πέτρινα Λακωνίας (Petrina Lakonias) (DOP) ⁽⁴⁾— Κρανίδι Αργολίδας (Kranidi Argolidas) (DOP) ⁽⁵⁾— Πεζά Ηρακλείου Κρήτης (Peza Iraklio Crète) (DOP) ⁽¹⁾ ⁽²⁾— Αρχάνες Ηρακλείου Κρήτης (Archanes Iraklio Crète) (DOP) ⁽¹⁾ ⁽²⁾

— Λακωνία (Lakonia) (IGP)

— Χανιά Κρήτης (Hania Crète) (IGP) ⁽²⁾

— Κεφαλονιά (Céhalonie) (IGP)

— Ολυμπία (Olympe) (IGP)

— Λέσβος (Lesbos) (IGP)

— Πρέβεζα (Preveza) (IGP)

— Ρόδος (Rhodes) (IGP)

— Θάσος (Thassos) (IGP)

ESPAÑA

— Baena (DOP)

— Les Garrigues (DOP)

— Sierra de Segura (DOP)

— Siurana (DOP)

FRANÇA

— Huile d'olive de Nyons (DOP)

— Beurre d'Isigny (DOP)

— Beurre Charentes-Poitou — Beurre des Charentes — Beurre des Deux-Sèvres (DOP)

⁽¹⁾ Não é pedida a protecção do nome «Ηρακλείου» (Iraklio).⁽²⁾ Não é pedida a protecção do nome «Κρήτης» (Crète).⁽³⁾ Não é pedida a protecção do nome «Ρεθύμνης» (Rethymnis).⁽⁴⁾ Não é pedida a protecção do nome «Λακωνίας» (Lakonias).⁽⁵⁾ Não é pedida a protecção do nome «Αργολίδας» (Argolidas).

LUXEMBURGO

- Beurre rose de marque nationale grand-duché de Luxembourg (DOP)

PORTUGAL

- Azeite de Moura (DOP)
- Azeite de Trás-os-Montes (DOP)
- Azeite do Ribatejo (DOP)
- Azeite do Norte Alentejano (DOP)
- Azeite da Beira Interior (Azeite da Beira Alta, Azeite da Beira Baixa) (DOP)

Frutos, produtos hortícolas e cereais

GRÉCIA

- Ακτινίδιο Σπερχειού (kiwi Sperchiou) (DOP)
- Ελιά Καλαμάτας (olive de Kalamata) (DOP)
- Κελυφωτό φυστίκι Φθιώτιδας (pistache de Phthiotida) (DOP)
- Κουμ Κουάτ Κερκύρας (kumquat de Corfou) (IGP)
- Ξερά σύκα Κύμης (figues sèches de Kimi) (DOP)
- Μήλα Ζαγοράς Πηλίου (pommes Zagoras Piliou) (DOP) (¹)
- Τσακωνική Μελιτζάνα Λεωνιδίου (aubergine tsakonique de Léonidio) (DOP)

ESPANHA

- Arroz del Delta del Ebro (IGP)
- Calasparra (DOP)
- Cerezas de la Montaña de Alicante (IGP)
- Espárrago de Navarra (IGP)
- Faba Asturiana (IGP)
- Judías de El Barco de Ávila (IGP)
- Lenteja de La Armuña (IGP)
- Nísperos Callosa d'En Sarriá (DOP)
- Pimientos del Piquillo de Lodosa (DOP)
- Uva de mesa embolsada «Vinalopó» (DOP)

FRANÇA

- Ail rose de Lautrec (IGP)
- Noix de Grenoble (DOP)
- Pommes et poires de Savoie (IGP)
- Poireaux de Créances (IGP)
- Chasselas de Moissac (DOP)
- Mirabelles de Lorraine (IGP)
- Olives noires de Nyons (DOP)
- Pommes de terre de Merville (IGP)

ITÁLIA

- Arancia Rossa di Sicilia (IGP)
- Cappero di Pantelleria (IGP)
- Castagna di Montella (IGP)
- Fungo di Borgotaro (IGP)
- Nocciola del Piemonte (IGP)

PAÍSES-BAIXOS

- Opperdoezer Ronde (DOP)

ÁUSTRIA

- Wachauer Marille (DOP)

PORTUGAL

- Amêndoa do Douro (DOP)
- Ameixa d'Elvas (DOP)
- Ananás dos Açores/São Miguel (DOP)
- Azeitona de conserva Negrinha de Freixo (DOP)
- Castanha dos Soutos da Lapa (DOP)

(¹) Não é pedida a protecção do nome «Πηλίου» (Piliou).

- Castanha do Marvão-Portalegre (DOP)
- Castanha de Pradela (DOP)
- Castanha da Terra Fria (DOP)
- Citrinos do Algarve (IGP)
- Cereja de São Julião-Portalegre (DOP)
- Cereja da Cova da Beira (IGP)
- Maçã de Portalegre (IGP)
- Maçã da Beira Alta (IGP)
- Maçã Bravo de Esmolfe (DOP)
- Maçã da Cova da Beira (IGP)
- Maçã de Alcobaça (IGP)
- Maracujá de São Miguel/Açores (DOP)
- Pêssego da Cova da Beira (IGP)

REINO UNIDO

- Jersey Royal potatoes (DOP)

OUTROS PRODUTOS DO ANEXO II**Sidra****REINO UNIDO**

- Herefordshire cider/perry (IGP)
- Worcestershire cider/perry (IGP)
- Gloucestershire cider/perry (IGP)

**B. GÊNEROS ALIMENTÍCIOS REFERIDOS NO ANEXO I DO REGULAMENTO (CEE)
Nº 2081/92****Cerveja****REINO UNIDO**

- Newcastle brown ale (IGP)
- Kentish ale and Kentish strong ale (IGP)
- Rutland bitter (IGP)

Águas minerais naturais e águas termais**ALEMANHA**

- Bad Hersfelder Naturquelle (DOP)
- Bad Pyrmont (DOP)
- Birresborner (DOP)
- Bissinger Auerquelle (DOP)
- Caldener Mineralbrunnen (DOP)
- Ensinger Mineralwasser (DOP)
- Felsenquelle Beiseförth (DOP)
- Gemminger Mineralquelle (DOP)
- Graf Meinhard Quelle Giessen (DOP)
- Haaner Felsenquelle (DOP)
- Haltern Quelle (DOP)
- Katlenburger Burgbergquelle (DOP)
- Kißlegger Mineralquelle (DOP)
- Leisslinger Mineralbrunnen (DOP)
- Löwensteiner Mineralquelle (DOP)
- Rhenser Mineralbrunnen (DOP)
- Rilchinger Amandus Quelle (DOP)
- Rilchinger Gräfin Mariannen-Quelle (DOP)
- Siegsdorfer Petrusquelle (DOP)
- Teinacher Mineralquellen (DOP)
- Überkingen Mineralquelle (DOP)
- Vesalia Quelle (DOP)
- Bad Niedernauer Quelle (DOP)
- Göppinger Quelle (DOP)
- Höllen Sprudel (DOP)
- Lieler Quelle (DOP)

- Schwollener Sprudel (DOP)
- Steinsieker Mineralwasser (DOP)
- Blankenburger Wiesenquelle (DOP)
- Wernigeröder Mineralbrunnen (DOP)
- Wildenrath Quelle (DOP)

Produtos da panificação, pastelaria, confeitaria, indústria de bolachas e biscoitos

GRÉCIA

- Κρητικό παξιμάδι (biscotte crétoise) (IGP)

ESPAÑA

- Turrón de Jijona (IGP)
- Turrón de Alicante (IGP)

FRANÇA

- Bergamote(s) de Nancy (IGP)

**C. PRODUTOS AGRÍCOLAS REFERIDOS NO ANEXO II DO REGULAMENTO (CEE)
Nº 2081/92**

Óleos essenciais

FRANÇA

- Huile essentielle de lavande de Haute-Provence (DOP)
-

Caderno de especificações alterado da denominação Azeite de Trás-os-Montes, DOP aprovado por despacho de Secretário de Estado da Agricultura em 27/02/2024 publicado no Diário da República nº 56 e publicitado no site da [DGADR](#)

Caderno de especificações

Azeite de Trás-os-Montes, DOP

AUTORIDADE COMPETENTE:

Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural (DGADR)

Avenida Afonso Costa 3

1949-002 Lisboa

Telefone 218 442 200

Email dqrg@dgadr.pt

AGRUPAMENTO DE PRODUTORES

AOTAD – Associação dos Olivicultores de Trás-os-Montes e Alto Douro

Rua Centro Transmontano de S. Paulo, 75

5370 - 381 MIRANDELA

geral.aotad@gmail.com

<http://www.aotad.pt/>

Composição: Produtores e operadores

Tipo de produto: Classe 1.5.: Azeite

Data do pedido: 12/01/2024

1. Nome

“Azeite de Trás-os-Montes”, Denominação de Origem Protegida”.

2. Descrição do produto

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.

2.1. Características 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.

2.2. Características 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 O ₂ /Kg

Trilinoleína	Máximo 0,3%
Triglicéridos(%)	
LLL	0,01 a 0,3
0LLn	0,1 a 0,5
PLLn	0,0 a 0,2
OLL	1,0 a 3,0
PLL	0,4 a 0,7
P0Ln	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)	1000
Eritrodiol + Uvaol	Máximo – 3,5

2.3. Apresentação comercial

O “Azeite de Trás-os-Montes” virgem e virgem extra é acondicionado dentro da área geográfica por operadores autorizados pelo agrupamento de produtores, 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. Delimitação da área geográfica

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, 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 Azinhos



4. Elementos que comprovam que o produto é originário da área geográfica delimitada

Para comprovar que o “Azeite de Trás-os-Montes” provém da área geográfica prevê-se o 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.

4.1 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.

4.2. 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 poderá utilizar a denominação “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, 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.

4.3. 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.

5. Descrição do método de obtenção do produto

5.1. Variedades

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.

5.2. Densidade de plantação

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.

5.3. Novas plantações

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.

5.4. Manutenção do olival

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.

5.5. Colheita

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.

5.6. Produção do azeite

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.

Depois da colheita as azeitonas são enviadas imediatamente para o lagar, acondicionadas em caixas de plástico ou transportadas a granel, desde que devidamente protegidas.

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.

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

6.1. Especificidade da área geográfica

6.1.1. 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 1300m, 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, 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.
- b) Toda uma série de vales, vales submontanos:
 - Com uma área considerável, destaca-se Veiga de Chaves, Vale de Vila Pouca, Vale da Vilariça, 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 fronteiro e 20 m no limite jusante (confluência do rio Paiva). A rede hidrográfica secundária, com origem nos topos planálticos acima dos 800/1000 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 5300° 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 (1300°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 3300° 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 conseqüente 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 Vilariça, 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.

6.1.2. 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.

6.2. 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 Lapa¹ 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 acídica, 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.

¹ Lapa, João Inácio Ferreira, 1823-1892, Lisboa : Imp. Nacional, 1871, [Cópia digital disponível na HathiTrust Digital Library](#), tecnologia rural, ou artes químicas, agrícolas e florestas / joão ignacio ferreira lapa

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.

6.3. 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.

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.

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 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 mirandelenses são: madurai, verdeal, cordovil, sevilhana, lentisca, carrasquenha, bical e redondil.

Em 1942 Costa Netto e Canhoto Vidal⁵ 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,*

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

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”⁷ 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.

7. Estrutura de controlo

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

Telefone 218 442 200

Email 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.

8. Rotulagem

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”;

⁶ Henriques (Francisco da Fonseca).— MEDICINA LUSITANA // SOCORRO DELPHICO, Porto, Officina Episcopal de Manuel Pedroso Coimbra, 1750

⁷ <https://evooworldranking.org/EN/index.php>

- 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.



Bibliografia:

BARROS, João – Geografia de Entre Douro e Minho e Trás-os-Montes. Porto: Edição da Câmara Municipal do Porto. 1919, p. Barros, 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.

<https://evooworldranking.org/EN/index.php>

Exposição Nacional do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 1908, "Azeite, óleos e condimentos", Notas sobre Portugal, vol. I, Lisboa, Imprensa Nacional, 1908-1909

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].

Vidal, V. Canhoto e Neto, I. Costa: Azeites elementares. Comunicação apresentada ao I Congresso Nacional de Ciências Agrárias

Henriques (Francisco da Fonseca).— MEDICINA LUSITANA // SOCORRO DELPHICO, Porto, Officina Episcopal de Manuel Pedroso Coimbra, 1750

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 Inácio Ferreira Lapa

Neto, Isidoro Costa, 1911-; Vidal, Vasco Canhoto CONTRIBUIÇÃO PARA O ESTUDO DO AZEITE PORTUGUÊS / POR ISIDORO COSTA NETO, E VASCO ARMANDO CANHOTO VIDAL, 1912-, co-autor

Serrão, Joaquim Veríssimo, 1925-2020, Lisboa : Academia Portuguesa da História, 1974, Subsídios para a história portuguesa, Porto : Imp. Portuguesa, 1945

Azeite produzido pela Cooperativa Agrícola dos Olivicultores de Murça, CRL identificado como pertencente à DOP "Azeite de Trás-os-Montes"



Característica	Valor
Ácido Oleico	78,00%
Ácido Linoleico	17,00%
Ácido Palmítico	4,00%
Ácido Estéarico	1,00%
Ácido Mirístico	0,00%
Ácido Laurico	0,00%
Ácido Oléico	0,00%
Ácido Caproico	0,00%
Ácido Caprílico	0,00%
Ácido Caprílico	0,00%
Ácido Caprílico	0,00%
Ácido Caprílico	0,00%
Ácido Caprílico	0,00%

Caixa de 6 Garratas 0,50L DOP

7,50€/garrata

O Azeite Porca de Murça, está inserido na região com Denominação de Origem Protegida (DOP) "Azeite de Trás-os-Montes" é extraído de oliveiras plantados em solos xistosos, sob influência do microclima característico da região, permitindo obter um azeite puro e genuíno.

A exclusiva seleção de azeitonas sãs e as baixas temperaturas de extração, permitem manter todas as características originais do produto e obter um azeite totalmente natural de extraordinária qualidade, que pode ser utilizado nas mais variadas aplicações gastronómicas.

Preço por Unidade (unidade): 6,50 €

Notas:

- 6 unid. (1 cx.) - quantidade mínima para encomendar este produto.
- São asseguradas entregas apenas no território de Portugal Continental.
- Com caixa individual.

QUANTIDADE - 1 +

