



C/2024/5144

19.8.2024

Publikacja zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym w sektorze produktów rolnych i środków spożywczych, o której to zmianie mowa w art. 6b ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014

(C/2024/5144)

Informacja ta zostaje opublikowana zgodnie z art. 6b ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 ⁽¹⁾.

POWIADOMIENIE O ZATWIERDZENIU ZMIANY STANDARDOWEJ W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA LUB CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, POCHODZĄCEGO Z PAŃSTWA CZŁONKOWSKIEGO

(Rozporządzenie (UE) nr 1151/2012)

„Azeite de Trás-os-Montes”

Nr UE: PDO-PT-0216-AM01 - 1.4.2024

ChNP (X) ChOG ()

1. Nazwa produktu

„Azeite de Trás-os-Montes”

2. Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny

Portugalia

3. Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej

Direção Geral da Agricultura e Desenvolvimento Rural - Divisão da Qualidade e Recursos Genéticos [Dyrekcja Generalna ds. Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich – Dział Jakości i Zasobów Genetycznych]

—

4. Opis zatwierdzonych zmian

Wyjaśnienie, dlaczego zmiana lub zmiany wchodzi w zakres definicji „zmiany standardowej”, jak przewidziano w art. 53 ust. 2 rozporządzenia (UE) 1151/2012:

Wyjaśnienie, dlaczego zmiana lub zmiany wchodzi w zakres definicji „zmiany standardowej”, jak przewidziano w art. 53 ust. 2 rozporządzenia (UE) 1151/2012:

Zmian tych nie uznaje się za zmiany na poziomie Unii w rozumieniu art. 53 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 zmienionego rozporządzeniem (UE) 2021/2117, ponieważ:

- a) nie polegają na zmianie w chronionej nazwie pochodzenia lub chronionym oznaczeniu geograficznym ani na zmianie sposobu korzystania z nich;
- b) nie grożą zniesieniem związku wykazującego, że jakość lub cechy charakterystyczne są w istotnej mierze zasługą szczególnego środowiska geograficznego, na które składają się właściwe dla niego czynniki naturalne i ludzkie, w przypadku chronionej nazwy pochodzenia;
- c) nie dotyczą gwarantowanej tradycyjnej specjalności;
- d) nie wiążą się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

1. „Azeite de Trás-os-Montes”

Nie istnieje jednolity dokument.

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

- a) W odniesieniu do ChNP „Azeite de Trás-os-Montes” specyfikacja produktu jest bardzo stara, nie ma streszczenia ani jednolitego dokumentu.
- b) Streszczenie było dokumentem sporządzonym na podstawie rozporządzenia Komisji (WE) nr 383/2004 z dnia 1 marca 2004 r. ustanawiającego szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (EWG) nr 2081/92, które obowiązywało w momencie rejestracji ChNP „Azeite de Trás-os-Montes”.
- c) Wspomniane streszczenie przeznaczone było do publikacji zarejestrowanych nazw w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* zgodnie z głównymi elementami każdej specyfikacji produktu.
- d) Art. 2 wyżej wymienionego rozporządzenia stanowi, że od dnia 21 marca 2004 r. stopniowo państwa członkowskie zapewniają, aby streszczenie zostało sporządzone we właściwy sposób i przekazane Komisji dla każdej nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficznego zarejestrowanych zgodnie z rozporządzeniem (EWG) nr 2081/92.
- e) Portugalia nie sporządziła streszczenia dla ChNP „Azeite de Trás-os-Montes”.
- f) Streszczenie zastąpiono następnie jednolitym dokumentem zgodnie z rozporządzeniem Rady (WE) nr 510/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych, które uchyliło rozporządzenie (EWG) nr 2081/92.
- g) Jednolity dokument zawiera wykaz dokumentów do przedłożenia w celu ubiegania się o rejestrację nazwy produktu rolnego jako ChNP lub ChOG.
- h) Format jednolitego dokumentu zatwierdzono rozporządzeniem Komisji (WE) nr 1898/2006 z dnia 14 grudnia 2006 r. określającym szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006.
- i) W tym czasie, zgodnie z art. 18 ust. 2 rozporządzenia nr 510/2006, państwa członkowskie mogły przekazywać Komisji Europejskiej jednolite dokumenty dotyczące nazw zarejestrowanych przed datą wejścia w życie tego rozporządzenia.
- j) Portugalia nie sporządziła jednolitego dokumentu dla ChNP „Azeite de Trás-os-Montes”.
- k) Obecnie, zgodnie z art. 8 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, nadal istnieje obowiązek przedłożenia jednolitego dokumentu i o taki dokument zwrócono się w momencie składania aktualnego wniosku.
- l) Oznacza to, że europejska rejestracja ChNP „Azeite de Trás-os-Montes” nie obejmuje tych głównych elementów, co może stanowić utrudnienie przy powiadamianiu Komisji Europejskiej o zmianach.

1. Zmiana – Opis

Obecne brzmienie:

Brzmienie art. 2 ust. 2 przepisów dotyczących produkcji:

2. Producent oliwek jest zobowiązany do stosowania następujących zalecanych odmian: Verdeal Transmontana, Madural, Cobrançosa i Cordovil.

Proponowana zmiana:

„Azeite de Trás-os-Montes” to oliwa z oliwek o niskiej lub bardzo niskiej kwasowości otrzymana z owoców *Olea europaea* L., ekstrahowana ręcznie lub za pomocą środków mechanicznych z oliwek należących do odmian Verdeal Transmontana, Madural, Cobrançosa i Cordovil oraz innych tradycyjnych odmian zatwierdzonych przez grupę producentów z gajów oliwnych znajdujących się na geograficznym obszarze produkcji.

Uzasadnienie:

1. Opisu nie zmieniono w stosunku do obecnie obowiązującej specyfikacji; specyfikację produktu dostosowano jedynie do nowych formatów zatwierdzania specyfikacji produktu zgodnie z porządkiem określonym w art. 7 ust. 1 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r., zmienionego rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2021/2117 z dnia 2 grudnia 2021 r.
2. Kwasowość – parametr pojawiający się w innych częściach obecnej specyfikacji – jest uwzględniona w opisie oliwy z oliwek ze względu na jej znaczenie dla opisu.

3. Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

2. Zmiana – Właściwości organoleptyczne

Obecne brzmienie:

Strona 70 specyfikacji produktu

„Azeite de Trás-os-Montes” to zrównoważona oliwa z oliwek o aromacie i smaku świeżych owoców z nutą migdałów oraz wyczuwalnym akcencie słodkim, cierpkim, gorzkim i korzennym, który odróżnia ją od innych krajowych oliw z oliwek.

Proponowana zmiana:

Właściwości organoleptyczne

„Azeite de Trás-os-Montes” to zrównoważona oliwa z oliwek o niskiej lub bardzo niskiej kwasowości i następujących właściwościach:

- zielonkawożółtym kolorze;
- intensywnym zapachu zdominowanym przez połączone lub odizolowane aromaty świeżych owoców z nutami migdałów;
- smaku świeżych owoców z nutami migdałów oraz akcencie słodkim, cierpkim, gorzkim i korzennym.

Uzasadnienie:

1. Treść nie została zmieniona w stosunku do obecnej specyfikacji; specyfikację produktu dostosowano jedynie do nowych formatów zatwierdzania specyfikacji produktu zgodnie z porządkiem określonym w art. 7 ust. 1 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r., zmienionego rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2021/2117 z dnia 2 grudnia 2021 r.
2. Zmiana ma wpływ na jednolity dokument
3. Zmiana – Właściwości chemiczne

Obecne brzmienie:

a) Strony 68–70 specyfikacji produktu

Kwasowość:

Maksymalnie 1,0 % dla oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia

Maksymalnie 1,5 % dla oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia

Absorbancja:

K232 – maksymalnie 2,0

K270 – maksymalnie 0,20

Delta E – maksymalnie 0,01

Liczba nadtlenkowa:

Maksymalnie 15 mg/kg

Dominująca długość fali

577–578 nm

Trylinoleina

Maksymalnie 0,3 %

Trójglicerydy

LLL – 0,01 do 0,3

OLLn – 0,1 do 0,5

PLLn – 0,0 do 0,2

OLL – 1,0 do 3,0

PLL – 0,4 do 0,7

POLn – 0,1 do 0,4

POL – 3,0 do 7,0

PPL – maksymalnie 1,0

OOO – 36,0 do 58,0

POO – 13,0 do 23,0

PPO – 1,0 do 3,5

StOO – 3,5 do 8,5

PstO – 0,7 do 1,5

PPS – 0,5 do 1,2

KWASY TŁUSZCZOWE (%)

C14:0 – maksymalnie 1 %

C16:0 – 6,0 do 12,0

C16:1 – 0,2 do 1,0

C17:0 – maksymalnie 0,4

C17:1 – maksymalnie 0,4

C18:0 – 1,5 do 3,0

C18:1 – 72,0 do 82,0

C18:2 – 4,0 do 12,0

C18:3 – 0,5 do 0,9

C20:0 – maksymalnie 0,5

C20:1 – maksymalnie 0,3

C22:0 – maksymalnie 0,3

C24:0 – maksymalnie 0,2

KWASY TŁUSZCZOWE TYPU TRANS (%)

TRANSOLEINOWE < 0,030

TRANSLINOLOWE + TRANSLINOLENOWE < 0,030

ALKOHOLE ALIFATYCZNE

Maksymalnie 250 mg/kg

STEROLE (%)

Cholesterol – maks. 0,3

Brassicasterol < lub = 0,1

Kampesterol < lub = 4,0

Stigmasterol < ampesterol

Apparent beta-sitosterol > 94,0

Delta-7-stigmasterol < 0,4

Sterole ogółem minimalnie – 1 000

Erytrodiol + uwaol maksymalnie – 3,5

Woski

Maksymalnie 250 mg/kg

b) Art. 9 przepisów dotyczących produkcji

„Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia” oznacza oliwę z oliwek z pierwszego tłoczenia o wysokiej jakości smaku i zapachu, w której kwasowość wyrażona jako kwas oleinowy nie przekracza 1 g na 100 g i jest zgodna z rozporządzeniem (EWG) nr 2568/91. Nazwę „oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia wyjątkowej jakości” można stosować do oznaczania oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia, jeżeli kwasowość wyrażona jako kwas oleinowy nie przekracza 0,7 g na 100 g i jest zgodna z tym samym rozporządzeniem. „Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia” oznacza oliwę z oliwek z pierwszego tłoczenia o wysokiej jakości smaku i zapachu, w której kwasowość wyrażona jako kwas oleinowy nie przekracza 2 g na 100 g i jest zgodna z tym samym rozporządzeniem.

Proponowana zmiana

2.2. Właściwości chemiczne

Wartość parametru

Kwasowość-

Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia – maksymalnie 0,8 %

Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia – maksymalnie 1,5 %

Absorbancja:

K232 – maksymalnie 2,0

K270 – maksymalnie 0,20

Delta E – maksymalnie 0,01

Liczba nadtlenkowa – maksymalnie 15 mg/kg

Trilinoleina – maksymalnie 0,3 %

Trójglicerydy

LLL – 0,01 do 0,3

OLLn – 0,1 do 0,5

PLLn – 0,0 do 0,2

OLL – 1,0 do 3,0

PLL – 0,4 do 0,7

POLn – 0,1 do 0,4

POL – 3,0 do 7,0

PPL – maksymalnie 1,0

OOO – 36,0 do 58,0

POO – 13,0 do 23,0

PPO – 1,0 do 3,5

StOO – 3,5 do 8,5

PstO – 0,7 do 1,5

PPSt – 0,5 do 1,2

KWASY TŁUSZCZOWE (%)

C14:0 (kwas mirystynowy) – maksymalnie 1 %

C16:0 (kwas palmitynowy) – 6,0 do 15,0

C16:1 (kwas palmitoleinowy) – 0,2 do 1,0

C17:0 (kwas margarynowy) – maksymalnie 0,4

C17:1 (kwas margaroleinowy) – maksymalnie 0,4

C18:0 (kwas stearynowy) – 1,5 do 4,0

C18:1 (kwas oleinowy) – 68,0 do 83,0

C18:2 (kwas linolowy) – 4,0 do 14,0

C18:3 (kwas linolenowy) – 0,5 do 1,0

C20:0 (kwas arachidowy) – maksymalnie 0,5

C20:1 (kwas gadoleinowy) – maksymalnie 0,3

C22:0 (kwas behenowy) – maksymalnie 0,3

C24:0 (kwas lignocerynowy) – maksymalnie 0,2

KWASY TŁUSZCZOWE TYPU TRANS (%)

TRANSOLEINOWE < 0,030

TRANSLINOLOWE + TRANSLINOLENOWE < 0,030

TRANSOLEINOWE < 0,030

STEROLE (%)

Cholesterol – maks. 0,3

Brassicasterol < lub = 0,1

Kampesterol < lub = 4,0

Stigmasterol < ampesterol

Apparent beta-sitosterol > 94,0

Delta-7-stigmasterol < 0,4

Sterole ogółem minimalnie – 1 000

Erytrodiol + uwaol maksymalnie – 3,5

Uzasadnienie:

1. Co do zasady nie zmieniono treści specyfikacji produktu; dostosowano ją jedynie do nowych formatów zatwierdzenia specyfikacji produktu zgodnie z porządkiem określonym w art. 7 ust. 1 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r., zmienionego rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2021/2117 z dnia 2 grudnia 2021 r.
2. Zmiana kwasowości oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia wynika z klasyfikacji kwasowości zawartej w przepisach mających zastosowanie do oliwy z oliwek.
3. Skreślono dominującą długość fali, ponieważ odnosi się ona do wskaźnika dojrzewania. Obecnie, w związku ze wzrostem średniej temperatury i wpływem suszy na region Trás-os-Montes, która powoduje wzrost występowania szkodników/chorób (np. antraknozy drzewa oliwnego), przyspiesza się zbiory w celu ograniczenia ilości materiału inokulacyjnego w roślinach uprawianych następczo.
4. Skreśla się sekcję dotyczącą alkoholi alifatycznych, ponieważ parametr ten stanowi kryterium rozróżnienia oliwy lampante, oliwy rafinowanej i oliwy z wycłoczyn z oliwek w powiązaniu z erytrodiolem i uwaolem. Nie jest to cecha właściwa dla „Azeite de Trás-os-Montes”.
5. Skreśla się sekcję dotyczącą wosków, ponieważ obecna wartość dla oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia wynosi 150 mg/kg lub mniej i nie jest to parametr wyróżniający „Azeite de Trás-os-Montes”.
6. Wartości kwasów tłuszczowych odnoszące się do kwasu palmitynowego, stearynowego, oleinowego, linolowego i linolenowego zmieniono ze względu na zmiany klimatu, głównie wzrost średniej temperatury i wpływ suszy na region Trás-os-Montes, która powoduje wzrost występowania szkodników/chorób (np. antraknozy drzewa oliwnego). Prowadzi to do przyspieszenia zbiorów obecnych upraw oliwek jako sposobu oraz w celu ograniczenia ilości materiału inokulacyjnego w roślinach uprawianych następczo.
7. Jeśli chodzi o zawartość kwasu palmitynowego (C16:0), wielu autorów, których prace skonsultowano, w tym Esmaili i in. (2012) oraz Beltrán i in. (2004), odnosi się do wpływu temperatury na zawartość kwasu palmitynowego. Twierdzą oni, że niższe temperatury wpływają na spadek zawartości kwasu palmitynowego. W odniesieniu do dojrzewania zawartość palmitynowego kwasu tłuszczowego w bardziej dojrzałych oliwkach jest niższa. Podobna sytuacja występuje w przypadku kwasów tłuszczowych C18:0, C18:2 i C18:3, natomiast w przypadku C18:1, co do którego Aguilera i in. (2005) wskazują, że profil kwasów tłuszczowych może się różnić w zależności od wysokości bezwzględnej, nienasylenie może rosnać wraz ze wzrostem szerokości geograficznej, a zawartość kwasu oleinowego może spadać wraz ze wzrostem temperatury w owocach, gdy oliwa tworzy się w owocach.

W tym kontekście średnie temperatury, głównie wiosną i latem, są zazwyczaj wyższe w gminach regionu Trás-os-Montes.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

4. Poprawka – Prezentacja handlowa

Obecne brzmienie:

Brzmienie art. 12 przepisów dotyczących produkcji

Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia i oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia, które są objęte klasyfikacją nazwy pochodzenia (NP), pakuje się wyłącznie w pojemniki o maksymalnej pojemności pięciu (5) litrów. Pakowaniem zajmują się wyspecjalizowane przedsiębiorstwa z siedzibą w określonym regionie i upoważnione przez Stowarzyszenie producentów oliwek z Trás-os-Montes i Alto Douro (*Associação de Olivicultores de Trás-os-Montes e Alto Douro* – AOTAD). Do pakowania używa się materiału dopuszczonego przez Komisję Europejską. Nie zezwala się na stosowanie tworzywa sztucznego w przypadku oliwy z oliwek objętej klasyfikacją NP. W załączniku znajduje się wzór jednego z pojemników na oliwę z oliwek objętą klasyfikacją NP.

Proponowana zmiana:

Prezentacja handlowa

Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia i oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia „Azeite de Trás-os-Montes” pakowane są w pojemniki o maksymalnej pojemności pięciu (5) litrów.

Pakowanie odbywa się na geograficznym obszarze produkcji przez podmioty upoważnione przez grupę producentów. Materiał używany do produkcji opakowań musi być obojętny i bezpieczny w kontakcie z oliwą z oliwek. Dopuszcza się stosowanie lżejszych opakowań dostosowanych do aktualnych oczekiwań rynku.

Uzasadnienie:

1. Przepisy dotyczące prezentacji i pakowania muszą być zawarte w opisie produktu, zatem brzmienie pozostaje, ale ulega aktualizacji.
2. Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

5. Zmiana – Określenie obszaru geograficznego

Obecne brzmienie:

Brzmienie i mapy w specyfikacji produktu

Obszar geograficzny jest ograniczony do gmin:

- Mirandela;
- Vila Flor;
- Alfândega da Fé;
- Macedo de Cavaleiros;
- Vila Nova de Foz Côa;
- Carrazeda de Ansiães;
- Valpaços, sołectwa 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 i São Pedro de Veiga de Lila;
- Murça, sołectwa Vales, Palheiros, Murça, Noura i Candedo;
- Moncorvo, sołectwa Lousa, Cabeça Boa, Castedo, Horta da Vilariga, Adeganha, Torre de Moncorvo, Cardanha, Larinho, Felgueiras, Felgar i Souto da Velna;
- Mogadouro, sołectwa Valverde, Paradela, Mogadouro, Brunhoso, Castro Vicente, Vale da Madre Remondes, Soutelo i Azinhoso;
- Vimioso, sołectwo Santulhão;

— Bragança, sołectwa Izeda i Macedo de Mato.

Proponowana zmiana:

Obszar geograficzny jest ograniczony do gmin:

— Mirandela;

— Vila Flor;

— Alfândega da Fé;

— Macedo de Cavaleiros;

— Vila Nova de Foz Côa;

— Carrazeda de Ansiães;

— Valpaços, sołectwa 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 i São Pedro de Veiga de Lila;

— Murça, sołectwa Vales, Palheiros, Murça, Noura i Candedo;

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

— Mogadouro, sołectwa Valverde, Paradela, Mogadouro, Brunhoso, Castro Vicente, Vale da Madre Remondes, Soutelo i Azinhoso;

— Vimioso, sołectwo Santulhão;

— Bragança, sołectwa Izeda i Macedo de Mato.

Uzasadnienie:

1. Obszar ten obejmuje całą gminę Valpaços, ponieważ nieuwzględnione sołectwa mają warunki glebowo-klimatyczne obszaru Terra Quente w Trás-os-Montes oraz obszaru Alto Tâmega i znajdują się na wysokości od 400 do 1 300 m. n.p.m.
2. Obszar ten obejmuje całą gminę Murça, ponieważ nieuwzględnione sołectwa mają warunki glebowo-klimatyczne obszaru Terra Quente w Trás-os-Montes i znajdują się na wysokości od 400 do 1 300 m. n.p.m.

Sołectwo Vales wskazane jako należące do gminy Murça należy do gminy Valpaços.

3. Obszar ten obejmuje całą gminę Moncorvo, ponieważ nieuwzględnione sołectwa mają warunki glebowo-klimatyczne obszaru Terra Quente Trás-os-Montes i znajdują się na wysokości od 400 do 1 300 m. n.p.m.
4. W odniesieniu do gmin Mogadouro i Bragança dodano sołectwa wynikające ze zmiany sołectw z 2013 r.:
 - a) Związek sołectw Mogadouro, Valverde, Vale de Porco i Vilar de Rei;
 - b) Związek sołectw Izeda, Calvelhe i Paradinha Nova.
5. Dołączono zaktualizowaną mapę.
6. Rozszerzenie obszaru geograficznego na sąsiadujące sołectwa tej samej gminy o takich samych warunkach glebowo-klimatycznych nie narusza ani nie unieważnia związku przyczynowego wykazującego, że jakość i właściwości „Azeite de Trás-os-Montes” są dużej mierze lub wyłącznie związane ze szczególnym środowiskiem geograficznym, w tym jego czynnikami naturalnymi i ludzkimi.
7. Zmiana ma wpływ na jednolity dokument
6. Zmiana – Dowody potwierdzające, że produkt pochodzi z określonego obszaru geograficznego

Obecne brzmienie:

I – Brzmienie zaczerpnięte z Przepisów technicznych

Artykuł 4

1. Pozwolenie na używanie znaku certyfikującego, o którym mowa w art. 2, jest uzależnione od systematycznego monitorowania przez Międzybranżowe Stowarzyszenie Producentów Oliwy z Oliwek z Trás-os-Montes i Alto Douro (*Associação Inter-Profissional do Azeite de Trás-Os-Montes e Alto Douro – AIATAD*) warunków wytwarzania i produkcji mających zastosowanie do producentów upoważnionych przez AOTAD do stosowania nazwy pochodzenia „Azeite de Trás-os-Montes”.

1. Działania monitorujące skupiają się na następujących obszarach:

- a) warunkach zbioru, pakowania, transportu i przechowywania oliwek;
 - b) właściwościach surowców;
 - c) zasadach technicznych i zasadach higieny stosowanych przy przyjmowaniu i produkcji oliwy z oliwek (w tym pobieraniu próbek oliwek i oliwy z oliwek);
 - d) zasadach dotyczących pakowania oliwy z oliwek.
2. W tym celu urzędnicy AIATAD będą systematycznie sprawdzać zgodność z każdym z punktów przepisów dotyczących produkcji AOTAD i zawsze sporządzą odpowiednie sprawozdanie.

Artykuł 5

AOTAD dostarczy AIATAD kopię karty rejestracyjnej z opisem każdego producenta (...)

Artykuł 7

2. Działania monitorujące skupiają się na następujących obszarach:

- a) warunkach zbioru, pakowania, transportu i przechowywania oliwek;
- b) właściwościach surowców;
- c) zasadach technicznych i zasadach higieny stosowanych przy przyjmowaniu i produkcji oliwy z oliwek (w tym pobieraniu próbek oliwek i oliwy z oliwek);
- d) zasadach dotyczących pakowania oliwy z oliwek.

II – Przepisy dotyczące produkcji

Artykuł 1

Każdy producent oliwek jest zobowiązany zgłosić posiadane gaje oliwne, liczbę drzew oliwnych w każdym gaju, liczbę drzew oliwnych każdej odmiany i odpowiadającą im produkcję.

Artykuł 11

8. Oliwę z oliwek produkuje się i pakuje w zakładzie uprzednio zatwierdzonym przez AOTAD.

Zakład musi znajdować się w określonym regionie.

Proponowana zmiana:

Aby udowodnić, że „Azeite de Trás-os-Montes” pochodzi z danego obszaru geograficznego, całemu procesowi produkcji oliwy z oliwek towarzyszy dokumentacja w wersji papierowej, obejmująca kontrole na miejscu, a także kontrole analityczne i organoleptyczne produktu.

Każdy podmiot, który zamierza używać nazwy pochodzenia „Azeite de Trás-os-Montes”, ma obowiązek przekazać grupie producentów przedstawione poniżej oświadczenia oraz aktualizować dokumenty i zapisy zgodnie z ustanowionymi warunkami i terminami.

6.1 Określenie podmiotów gospodarczych

Każdy podmiot gospodarczy, który zamierza używać nazwy pochodzenia „Azeite de Trás-os-Montes”, musi zobowiązać się do przestrzegania specyfikacji i innych załączonych dokumentów przez przesłanie grupie producentów deklaracji tożsamości zawierającej następujące informacje:

- informacje o podmiocie gospodarczym (nazwa, status, działalność);
- w przypadku producentów oliwek – opis i cechy charakterystyczne działek (liczba drzew oliwnych w każdym gaju oliwnym, liczba drzew oliwnych każdej odmiany i odpowiadająca im produkcja);
- w przypadku przetwórców – opis metod produkcji oliwy z oliwek.

W przypadku nowych podmiotów gospodarczych deklarację należy przesłać:

- a) przed 31 marca roku poprzedzającego pierwsze zbiory oliwek, które mogą być objęte nazwą „Azeite de Trás-os-Montes”;
- b) przed 31 sierpnia roku poprzedzającego pierwsze przetworzenie oliwy, która może zostać objęta nazwą „Azeite de Trás-os-Montes”, w przypadku przetwórców oliwy z oliwek.

6.2. Roczna deklaracja dotycząca zbioru oliwek

Producenci oliwek muszą złożyć deklarację dotyczącą zbioru oliwek przed 15 lutego roku następującego po danym zbiorze, w której określają obszary i wielkości zbiorów oraz przeznaczenie oliwek.

- a) Roczna deklaracja dotycząca całkowitego lub częściowego braku produkcji

W razie potrzeby każdy producent oliwy z oliwek może, przed 31 marca bieżącego roku, złożyć roczną deklarację o braku zamiaru prowadzenia produkcji w odniesieniu do całości lub części swojej produkcji.

Deklaracja ta zawiera wykaz zidentyfikowanych działek, z których produkcja nie zostanie objęta nazwą pochodzenia „Azeite de Trás-os-Montes”.

- b) Księga terenowa

Każdy producent oliwek prowadzi aktualną księgę terenową lub inny dokument umożliwiający zapisywanie operacji uprawowych przeprowadzonych na działkach oraz odpowiednie dane dotyczące: ilości i usunięcia przycinanego drewna, metod prowadzenia upraw, zakończenia nawadniania, zbiorów, ilości, dojrzałości i stanu zdrowia owoców oraz dostarczenia oliwek do tłoczni.

Informacje zawarte w księdze terenowej podmiot przechowuje w danym roku i przez kolejne dwa lata.

- c) Ewidencja przetwarzania oliwy z oliwek

Podmioty gospodarcze działające w sektorze oliwy z oliwek, które mogą stosować oznaczenie „Azeite de Trás-os-Montes”, muszą zarejestrować przemieszczenia umożliwiające określenie:

- dostawcy oliwek;
- ilości i pochodzenia zebranych oliwek;
- ilości i przeznaczenia wykorzystanych oliwek;
- ilości i pochodzenia wyprodukowanej oliwy z oliwek.

Informacje te przechowuje podmiot gospodarczy w danym roku i przez kolejne dwa lata.

d) Roczna deklaracja produkcji

Przetwórcy muszą złożyć deklarację produkcji do 15 lutego roku następującego po zbiorach, z wyszczególnieniem:

- ilości wyprodukowanej oliwy z oliwek, która może być objęta nazwą „Azeite de Trás-os-Montes”, oraz nazwy producentów oliwek;
- ilości oliwy z oliwek wyprodukowanej w charakterze usługodawcy, w tym nazwy podmiotu, na rzecz którego świadczono usługę.

Przed sprzedażą oliwy z oliwek lub wprowadzeniem jej do obrotu po raz pierwszy i w minimalnym przedziale czasowym umożliwiającym przeprowadzenie kontroli przetwórcą zamierzający wprowadzić do obrotu oliwę z oliwek z nazwą „Azeite de Trás-os-Montes” musi złożyć deklarację określającą ilość oliwy z oliwek, którą zamierza wprowadzić do obrotu, ze wskazaniem partii i miejsca przechowywania produktu.

Przed 15 lutego roku następującego po roku zbiorów wspomniane podmioty gospodarcze muszą złożyć deklarację określającą ilość wyprodukowanej oliwy z oliwek, ze wskazaniem partii i miejsce przechowywania produktu.

Roczna deklaracja zapasów

Przetwórcy wprowadzający do obrotu oliwę z oliwek objętą nazwą „Azeite de Trás-os-Montes” muszą przedstawić deklarację zapasów oliwy z oliwek przed 1 listopada każdego roku, z określeniem ilości przechowywanej oliwy z oliwek objętej nazwą „Azeite de Trás-os-Montes”.

Uzasadnienie:

1. Dowody potwierdzające, że produkt pochodzi z określonego obszaru geograficznego, zostały wyszczególnione w dwóch rozporządzeniach dołączonych do specyfikacji produktu.
2. Proponuje się nowe, zmienione w następujący sposób brzmienie:
 - a) dla producentów i przetwórców – terminy przekazywania informacji oraz nowe deklaracje dotyczące produkcji i zapasów;
 - b) skreślono całą procedurę dotyczącą szczegółowych zasad monitorowania, ponieważ specyfikacja produktu musi obejmować wyłącznie procedury zapewniane przez podmioty gospodarcze w celu udowodnienia pochodzenia produktów, surowców i innych aspektów, które według specyfikacji produktu muszą pochodzić z określonego obszaru geograficznego.

Nie jest konieczne ustanowienie szczegółowych zasad monitorowania, które należy zawrzeć w planie kontroli.

3. Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

7. Zmiana – Opis metody produkcji

Odmiany

Obecne brzmienie:

Brzmienie zaczerpnięte z art. 2 przepisów dotyczących produkcji

1. Do sadzenia nowych drzew oliwnych należy wykorzystać materiał roślinny zalecany przez AOTAD.
2. Producent oliwek jest zobowiązany do stosowania następujących zalecanych odmian: Verdeal Transmontana, Madural, Cobrançosa i Cordovil.

Proponowana zmiana:

„Azeite de Trás-os-Montes” pochodzi z oliwek odmian Transmontana, Madural, Cobrançosa i Cordovil oraz z innych tradycyjnych odmian zatwierdzonych przez grupę producentów.

Uzasadnienie:

Metody produkcji pochodzą z przepisów dotyczących produkcji dołączonych do specyfikacji produktu.

We wniosku aktualizowano brzmienie.

8. Zmiana – Gęstość nasadzeń

Obecne brzmienie: Nie dotyczy

Proponowana zmiana:

Na każde drzewo muszą przypadać co najmniej 24 metry kwadratowe powierzchni. Powierzchnię tę oblicza się, mnożąc dwie odległości między rzędami i odstęp między drzewami.

Minimalna odległość między drzewami wynosi co najmniej 4 metry.

Uzasadnienie:

1. Metody produkcji pochodzą z przepisów dotyczących produkcji dołączonych do specyfikacji produktu.

Zmiana ta ma na celu ustanowienie norm chroniących odmiany drzew oliwnych wykorzystywanych do produkcji „Azeite de Trás-os-Montes”. Jest to również działanie sprzyjające zrównoważonemu rozwojowi.

9. Zmiana – Nowe nasadzenie

Obecne brzmienie:

Brzmienie zaczerpnięte z przepisów dotyczących produkcji

Artykuł 2

1. Do sadzenia nowych drzew oliwnych należy wykorzystać materiał roślinny zalecany przez AOTAD.

2. Producent oliwek jest zobowiązany do stosowania następujących zalecanych odmian: Verdeal Transmontana, Madural, Cobrançosa i Cordovil.

Artykuł 3

Aby założyć gaj oliwny, grunty należy oczyścić z kamieni, zaorać krzyżowo, skaryfikować, zbronować, a w razie potrzeby także odwodnić.

Proponowana zmiana:

W celu przygotowania gruntu do założenia gaju oliwnego należy przeprowadzić następujące czynności: oczyszczenie z kamieni, orkę krzyżową, skaryfikację, bronowanie, a także, w razie potrzeby, odwodnienie.

Grupa producentów musi zatwierdzić materiał roślinny przeznaczony do nasadzenia.

Uzasadnienie:

1. Metody produkcji pochodzą z przepisów dotyczących produkcji dołączonych do specyfikacji produktu.

2. We wniosku aktualizowano brzmienie.

10. Zmiana – Utrzymanie gajów oliwnych

Obecne brzmienie:

Brzmienie zaczerpnięte z przepisów dotyczących produkcji

Artykuł 4

Producent oliwek jest zobowiązany oczyszczać glebę z chwastów i innych rodzajów pokrywy roślinnej.

Artykuł 5

Drzewa należy przycinać co około dwa lata, gdy liście w koronach drzew są zbyt zwarte i nie otrzymują wystarczającej ilości światła, aby nie obniżyć zdolności produkcyjnej gajów oliwnych.

Artykuł 6

1. Należy stosować środki poprawiające właściwości gleby lub nawozy, gdy analizy gleby wykażą taką konieczność.
2. Środki ochrony roślin należy stosować wówczas, gdy szkodniki lub choroby występują w następujących fazach fenologicznych:

- a) faza zimowa: w przypadku pojawienia się raka drzewa oliwnego, należy się go pozbyć przez usunięcie podtrzymujących go gałęzi lub przez usunięcie poszczególnych zmian, jeżeli nie są liczne.

Blizny powstałe w wyniku przycinania należy zdezynfekować za pomocą pasty wykonanej z 250 g siarczanu miedzi, 250 g tlenku wapnia i 3 l wody. Narzędzia do przycinania należy dezynfekować bezpośrednio po użyciu na drzewach dotkniętych chorobą za pomocą 2 % roztworu chlorku rtęci (II) lub 4 % dostępnego w sprzedaży roztworu formaldehydu (formaliny).

Należy zachować tygodniowy bezpieczny odstęp czasu.

- b) W fazie, o której mowa powyżej, w przypadku pojawienia się rytownika *Phloeotribus scarabeoides*, przyciętą gałąź należy spalić, aby zapobiec rozprzestrzenianiu się tego szkodnika. Szkodnik ten nie stwarza zagrożenia w zdrowych gajach oliwnych w dobrym stanie wzrostu.
- c) W fazie od początku wzrostu do wykształcenia się pąków kwiatowych pawią plamkę należy zwalczać wówczas, gdy występują częste i nasilone ogniska oraz gdy utrzymuje się wysoka wilgotność i temperatura między 10 °C a 25 °C.

Chorobę tą można zwalczać tlenochlorkiem miedzi, tlenochlorkiem miedzi + zinebem (środek zapobiegawczy), zinebem i ziramem (środek zapobiegawczy).

Należy zachować tygodniowy bezpieczny odstęp czasu w przypadku każdego z powyższych produktów.

- d) W fazie, o której mowa powyżej, w przypadku pojawienia się *Euphyllura olivina*, należy stosować zabiegi jedynie w poważnie dotkniętych chorobą gajach oliwnych. Oprysk należy prowadzić pod wysokim ciśnieniem na kolonie *Euphyllura olivina* chronione puszystą powłoką.

Dopuszczono do stosowania następujące substancje czynne: dimetoat (sześciotygodniowy bezpieczny odstęp czasu), dimetoat fosfamidon (pięciotygodniowy bezpieczny odstęp czasu) i paration (trzytygodniowy bezpieczny odstęp czasu).

- e) W fazie między momentem, w którym pąki kwiatowe pęcznieją, a chwilą, gdy korony stają się całkowicie widoczne, należy zwalczać ćmę oliwną jedynie w przypadku bardzo niewielkiej liczby kwiatów i w gajach oliwnych poważnie dotkniętych obecnością szkodnika. Bardzo ważne jest wykonywanie zabiegów w pobliżu miejsca otwarcia kwiatów. Do tych zabiegów można stosować następujące substancje czynne: karbaryl.

Producent oliwek jest zobowiązany oczyszczać glebę z chwastów

Należy stosować środki poprawiające właściwości gleby lub nawozy, gdy analizy gleby wykażą taką konieczność.

Należy stosować środki ochrony roślin, jeżeli szkodniki lub choroby występują w różnych fazach fenologicznych.

Drzewa oliwne należy przycinać co najmniej raz na dwa lata, zawsze w przypadku zbyt zwartych liści w koronach drzew, które nie przepuszczają wystarczającej ilości światła, aby nie obniżyć zdolności produkcyjnej i nie narażać zdrowia gaju oliwnego.

Przycięte drewno usuwa się z gaju lub rozdrabnia na miejscu przed kolejnym zbiorem.

malation (jednotygodniowy bezpieczny odstęp czasu), diazinon, dimetoat, etoat metylu, formotion, fention (sześciotygodniowy bezpieczny odstęp czasu), fosfamidon z pięciotygodniowym bezpiecznym odstępem czasu.

Nie zaleca się stosowania zabiegów w latach obfitego kwitnienia.

- f) W fazie, o której mowa w powyższym punkcie, aby zwalczać ryjkowce i wciornastki oraz jeżeli konieczne jest zwalczenie ćmy oliwnej, należy wybrać środki ochrony roślin, które nadają się do jednoczesnego zwalczania tych szkodników.

W przypadku wciornastków należy prowadzić oprysk środkami ochrony roślin pod wysokim ciśnieniem na liście, gałęzie i pnie. Do zabiegów można stosować dimetoat z sześciotygodniowym bezpiecznym odstępem czasu oraz paration z trzytygodniowym bezpiecznym odstępem czasu.

- g) W odniesieniu do fazy, o której mowa w lit. e) tego samego punktu, można zastosować zabiegi przeciwko *Euphyllura olivina*, jeżeli nie zastosowano ich w przypadku, o którym mowa w lit. c), a także w przypadku dużego porażenia.

Do zabiegów można stosować następujące substancje czynne: dimetoat z sześciotygodniowym bezpiecznym odstępem czasu, fosfamidon z pięcioletniowym bezpiecznym odstępem czasu oraz paration z trzytygodniowym bezpiecznym odstępem czasu.

- h) Najlepszym momentem na zwalczanie wciornastków na drzewach oliwnych jest faza wzrostu owoców (faza pierwsza), przy czym zabieg wykonuje się jak najszybciej po zawiązaniu się owoców.

Do zabiegów można stosować karbaryl, malation (jednotygodniowy bezpieczny odstęp czasu), dimetoat, diazinon, etoat metylu, formotion, fention (wszystkie z sześciotygodniowym bezpiecznym odstępem czasu) i fosfamidon (pięcioletniowy bezpieczny odstęp czasu).

- i) W fazie, o której mowa w poprzednim punkcie, należy zwalczać ryjkowce i wciornastki, jeżeli nie zastosowano żadnego zabiegu w fazie między pęcznieniem pąków a momentem, w którym korony są całkowicie widoczne, a także w przypadku dużego porażenia.

W odniesieniu do wciornastków zob. lit. h). Jeżeli konieczne jest zwalczanie tych szkodników i niezbędne jest rozważenie zwalczania wciornastków, należy wybrać środki owadobójcze przeznaczone do ich jednoczesnego zwalczania.

Do zabiegów można stosować następujące substancje czynne: dimetoat z sześciotygodniowym bezpiecznym odstępem czasu i paration z trzytygodniowym bezpiecznym odstępem czasu.

- j) W odniesieniu do fazy obejmującej wzrost owoców (faza druga) należy zwalczać tarczніка oliwkowca w gajach oliwnych poważnie dotkniętych obecnością tego szkodnika. Najlepszy czas na zabiegi to sierpień i połowa września (wtedy występuje najwięcej skupisk).

Do zabiegów można użyć następujących substancji czynnych: metydationu (z ośmiotygodniowym bezpiecznym odstępem czasu), oleju letniego + parationu oraz parationu z trzytygodniowymi bezpiecznymi odstępami czasu.

- k) W fazie, o której mowa w poprzednim punkcie, muszkę oliwną zwalcza się w następujący sposób:

W przypadku drzew oliwnych przeznaczonych do produkcji oliwy z oliwek należy stosować zabiegi tylko wtedy, gdy żywe larwy znajdują się w 10 % oliwek. W przypadku drzew oliwnych, w przypadku których taki poziom porażenia występuje od połowy lipca do końca sierpnia, zabieg należy wykonać dwukrotnie: po raz pierwszy po potwierdzeniu poziomu porażenia, po raz drugi miesiąc później.

W przypadku drzew oliwnych przeznaczonych do produkcji oliwek konserwowanych należy stosować butelkowe pułapki na muszki z 2 % roztworem siarczanu amonu lub 4 % roztworem fosforanu amonu, a zabieg należy wykonać gdy tylko wzrośnie ilość złapanych much, jak wskazano na pułapkach.

Pojawienie się kilku nagryzień wystarczająco uzasadnia podjęcie natychmiastowych działań. Substancjami czynnymi stosowanymi w zabiegach są dekametryna, trichlorfon (jednotygodniowy bezpieczny odstęp czasu), diazynon, dimetoat i etoat metylu, formation i fention z sześciotygodniowymi bezpiecznymi odstępami czasu oraz fosmet (dwutygodniowy bezpieczny odstęp czasu).

W odniesieniu do muszki oliwnej należy zastosować następującą technikę pobierania próbek w celu określenia odsetka zaatakowanych owoców: należy wybrać sześć (6) drzew oliwnych, które charakteryzują się średnią wielkością i poziomem produkcji oraz są reprezentatywne dla gaju oliwnego, wykluczając tym samym drzewa z największą lub najmniejszą ilością oliwek. Do celów doboru próby nie należy wybierać drzew oliwnych znajdujących się na bardzo suchych lub bardzo chłodnych obszarach, ponieważ zachowanie pasożytów na tych obszarach jest nietypowe.

Po oznakowaniu drzew należy raz na tydzień pobierać próbki od momentu pojawienia się pierwszych oznak wskazujących na rozpoczęcie składania jaj, co zwykle przypada na początek sierpnia. Należy pobrać 150 oliwek z górnej, środkowej i dolnej części każdego z tych drzew.

Oliwki z sześciu drzew należy zmieszać w plastikowej torbie, aby utworzyć ogólną próbkę. Próbkę tę należy następnie zmniejszyć do 200 oliwek do celów analizy.

Każdą oliwkę należy badać przy użyciu szkła powiększającego, używając ostrza do rozcięcia każdej oliwki, w której podejrzewa się obecność pasożytów.

Na podstawie tego badania należy odnotować liczbę oliwek z żywymi larwami i obliczyć wartość procentową według następującego wzoru: $\% \text{ liczba oliwek z żywymi larwami} \times 100 / \text{całkowita liczba badanych oliwek} (200)$.

- l) Antraknozę drzewa oliwnego zwalcza się zapobiegawczo przed dojrzewaniem.

Zwykle wystarczy zastosować zabiegi w okresie od połowy września do połowy października, najlepiej przed wystąpieniem pierwszych jesiennych opadów. W przypadku częstych opadów należy wykonać zabieg po raz drugi. Substancjami czynnymi wykorzystywanymi do zabiegów są: tlenochlorek miedzi + zineb z jednotygodniowymi bezpiecznymi odstępami czasu.

- m) W celu zwalczania pawiej plamki, cerkosporiozy i pleśni wywołanej przez grzyby sadzakowe, które występują przed dojrzewaniem, można zastosować zabiegi właściwe dla antraknozy, ponieważ są one także skuteczne w walce ze wspomnianymi grzybami.

Można stosować następujące substancje czynne: tlenochlorek miedzi, tlenochlorek miedzi + zineb, zineb i ziram, z jednotygodniowymi bezpiecznymi odstępami czasu.

- n) Muszki oliwne, które pojawiają się przed dojrzewaniem, należy zwalczać w sposób opisany w lit. k).

2. Należy przestrzegać bezpiecznych odstępów czasu, o których mowa w pkt 2.

Proponowana zmiana:

Producent oliwek jest zobowiązany oczyszczać glebę z chwastów

Należy stosować środki poprawiające właściwości gleby lub nawozy, gdy analizy gleby wykażą taką konieczność.

Należy stosować środki ochrony roślin, jeżeli szkodniki lub choroby występują w różnych fazach fenologicznych.

Drzewa oliwne należy przycinać co najmniej raz na dwa lata, zawsze w przypadku zbyt zwartych liści w koronach drzew, które nie przepuszczają wystarczającej ilości światła, aby nie obniżyć zdolności produkcyjnej i nie narażać zdrowia gaju oliwnego.

Przycięte drewno usuwa się z gaju lub rozdrabnia na miejscu przed kolejnym zbiorem.

Uzasadnienie:

1. Metody produkcji pochodzą z przepisów dotyczących produkcji dołączonych do specyfikacji produktu.
2. Oprócz aktualizacji pierwotnego brzmienia we wniosku wprowadza się następujące zmiany:
 - a) skreśla się określone środki ochrony roślin, ponieważ nie są one cechą charakterystyczną „Azeite de Trás-os-Montes” oraz istnieją szczególne przepisy dotyczące ich stosowania.
 - b) Skreśla się praktyki, które są obecnie niezrównoważone i szkodliwe dla środowiska, takie jak oczyszczanie gleby z pokrywy roślinnej.

11. Zmiana – Zbiory

Obecne brzmienie:

Brzmienie art. 7 przepisów dotyczących produkcji:

Zbiór owoców należy rozpocząć wówczas, gdy stan ich dojrzałości mieści się między etapem 4 (czarna skórka i zielony miąższ) a etapem 5 (czarna skórka i fioletowy miąższ) Oliwki zbiera się ręcznie lub za pomocą środków mechanicznych. Oliwki należy wysłać do tłoczni niezwłocznie po ich zebraniu. Od ogólnej partii należy oddzielić oliwki, które spadły z drzew.

Proponowana zmiana:

Grupa producentów co roku ustala datę zbiorów. Zbiór owoców należy rozpocząć wówczas, gdy stan ich dojrzałości mieści się między etapem 4 (czarna skórka i zielony miąższ) a etapem 5 (czarna skórka i fioletowy miąższ)

Koniec zbiorów oliwek, które mogą być objęte nazwą „Azeite de Trás-os-Montes”, ustala się na pięćdziesiąty piąty dzień po rozpoczęciu zbiorów. Oliwki zbiera się bezpośrednio z drzew bez użycia produktów przyspieszających zbieranie owoców lub w sposób mechaniczny z obowiązkowym użyciem sieci lub innego zbiornika umieszczonego pod drzewem w celu ich zebrania

Zabrania się stosowania sieci stałych.

Nie można wykorzystywać oliwek zebranych z ziemi.

Oliwki nadające się do produkcji oliwy z oliwek z nazwą „Azeite de Trás-os-Montes” przechowuje się w skrzyniach lub na paletach oraz dostarcza do tłoczni najpóźniej w ciągu jednego dnia po zbiorze.

Uzasadnienie:

Metody produkcji pochodzą z przepisów dotyczących produkcji dołączonych do specyfikacji produktu.

We wniosku zaktualizowano brzmienie i poprawiono niektóre aspekty związane ze zbiorami, które mają zasadnicze znaczenie dla utrzymania jakości oliwy z oliwek.

12. Zmiana – Produkcja oliwy z oliwek

Obecne brzmienie:

Brzmienie przepisów dotyczących produkcji:

Artykuł 8

Oliwki należy w miarę możliwości pakować w skrzynie z tworzywa sztucznego, które można również wykorzystać do transportu. Ewentualnie można je przewozić luzem, jeżeli są należycie zabezpieczone.

Artykuł 11

1. Produkcja oliwy z oliwek rozpoczyna się gdy oliwki trafią do tłoczni. Oliwki należy umyć i oczyścić z liści przed składowaniem lub przetworzeniem. Oliwek nie można przechowywać dłużej niż przez dwa dni, aby uniknąć wzrostu kwasowości lub pojawienia się jakichkolwiek wad.

2. Oliwki należy rozdrobnić w taki sposób, aby pasta nie była ani bardzo rzadka, ani bardzo gęsta, gdyż utrudnia to oddzielenie jej od oliwy.

3. Należy zwiększać rozmiar sita z biegiem sezonu, aby zapobiec powstawaniu emulsji, gdy oliwki stają się bardzo dojrzałe.

4. Malaksacja nie powinna trwać krócej niż 55 minut w systemach ciągłych i 30 minut w systemach klasycznych, a temperatura nie powinna przekraczać 20–32 °C. Jeśli duża ilość wyłoczyn przylega do łopat miksera, oznacza to, że pasta nie została dobrze wymieszana. Przy ostatniej łopacie miksera oliwa powinna pływać na powierzchni.

5. Należy regularnie czyścić wylot spustowy w dekanterze. Aby ponownie uruchomić dekanter, należy umożliwić łopatom osiągnięcie maksymalnej prędkości obrotowej i dopiero wtedy dodać pastę. Temperatura wody w dekanterze nie może przekraczać 40 °C.

Sita należy czyścić codziennie strumieniem gorącej wody, aby zapobiec przedostaniu się substancji stałych do wirówek pionowych.

6. Wirówkę separującą wodę z miąższu należy czyścić w zależności od obecności substancji stałych, nie częściej niż co godzinę (odprowadzanie).

Zaniedbanie tej czynności spowoduje przedostanie się oliwy z oliwek do odpływu.

Oliwa z oliwek powinna sączyć się z wirówki separującej wodę z miąższu kropla po kropli, a nie ściekać ciągłym strumieniem. Należy wymieniać pierścienie wirówki pionowej w miarę potrzeby. Oliwa z oliwek uzyskana z wirówki musi mieć zielonkawożółtą barwę. Jeśli oliwa jest zbyt ciemna i błyszcząca, oznacza to, że temperatura jest zbyt wysoka.

Wirówki pionowe należy rozbierać raz w tygodniu w celu dokładnego czyszczenia. Ilość wody dodanej do oliwy z oliwek w wirówce musi być zawsze mniejsza niż ilość wprowadzonej oliwy z oliwek.

Temperatura dodanej wody nie może przekraczać 35 °C.

(...) 9. Tłocznia musi być czysta i znajdować się w doskonałym stanie higienicznym. Strefa przetwarzania powinna być wolna od zapachów, ponieważ oliwa z oliwek łatwo je przyjmuje.

Proponowana zmiana:

Oliwa z oliwek zawsze powstaje z mieszanki odmian oliwek wskazanych w pkt 5.1. Po zbiorze oliwki są natychmiast wysyłane do tłoczni, pakowane w skrzynie z tworzywa sztucznego lub transportowane luzem, pod warunkiem że są należycie zabezpieczone.

Produkcja oliwy z oliwek rozpoczyna się gdy oliwki trafią do tłoczni. Oliwki należy umyć i oczyścić z liści przed składowaniem lub przetworzeniem.

Oliwek nie należy przechowywać dłużej niż przez dwa dni, aby zapobiec wzrostowi kwasowości lub wadom sensorycznym oliwy.

Okres między zbiorem a produkcją nie może przekroczyć czterech dni.

Do ekstrakcji wykorzystuje się wyłącznie procesy mechaniczne, a na wszystkich etapach procesu pasty z oliwek nie podgrzewa się do temperatury powyżej 27 °C.

Oliwki należy rozdrobnić w taki sposób, aby pasta nie była ani bardzo rzadka, ani bardzo gęsta, gdyż utrudnia to oddzielenie jej od oliwy.

Wielkość sita zwiększa się trakcie sezonu, aby zapobiec powstawaniu emulsji z powodu dojrzewania oliwek.

Rozdrobnioną pastę malaksuje się w temperaturze nieprzekraczającej 20–32 °C przez co najmniej 55 minut w systemach ciągłych i 30 minut w systemach klasycznych.

Pasta jest dobrze ubita, jeśli na etapie ostatnich łopat miksera oliwa pływa na powierzchni.

Temperatura wody dodawanej do miksera nie może przekraczać 40 °C.

Temperatura wody dodawanej do wirówki nie może przekraczać 35 °C, aby oliwa z oliwek nie była zbyt ciemna.

Zabrania się stosowania innych niż woda substancji pomocniczych w przetwórstwie w celu usprawnienia ekstrakcji oliwy.

Nie dopuszcza się żadnej obróbki przed ekstrakcją, z wyjątkiem mycia i drylowania, a po ekstrakcji dopuszcza się jedynie dekantację, odwirowywanie i filtrowanie.

Uzasadnienie:

Metody produkcji pochodzą z przepisów dotyczących produkcji dołączonych do specyfikacji produktu.

We wniosku zaktualizowano brzmienie i usunięto praktyki, które nie są szczególne dla produkcji „Azeite de Trás-os-Montes”, takie jak czyszczenie maszyn.

Proponowane zmiany nie usuwają związków wykazujących, że jakość lub właściwości oliwy są dużej mierze lub wyłącznie związane z obszarem geograficznym i nie mają wpływu na jednolity dokument.

Elementy decydujące o związku między produktem a środowiskiem geograficznym

13. Zmiana – Specyfika obszaru geograficznego – czynnik ludzki

Obecne brzmienie: Brzmienie s. 7 specyfikacji produktu

Geografia fizyczna – ukształtowanie i nachylenie terenu w dużym stopniu wpływają na następujące procesy: erozję (stromo zbocza i wypukłe formy ukształtowania terenu), konserwację (łagodnie zbocza) i akumulację (wklęsłe formy ukształtowania terenu).

Krótką analizę geografii fizycznej regionu prezentuje dwa krajobrazy:

- Szereg równin o stosunkowo łagodnych wzniesieniach, wyraźniej zaznaczonych na płaskowyżu Mirandela i w mniejszym stopniu na innych obszarach, takich jak Vimioso i Mogadouro, na południe od Bragancy, w pobliżu Macedo de Cavaleiros, Izeda, Alfândega da Fé, Freixo de Espada-à-Cinta, Figueira de Castelo Rodrigo, Meda, Franco (między Murçą a Mirandelą), Jou, Rebordelo i Lebuçã. Obszary te charakteryzują się średnią głębokością gleb i można je uznać za główne obszary uprawy zbóż w regionie, przede wszystkim pszenicy tam, gdzie jest cieplej, a gleba jest najbardziej żyzna, oraz żyta na mniej żyznych i najchłodniejszych obszarach związanych z uprawą ziemniaków;
- Szereg dolin, zwanych dolinami podgórskimi, o różnej wielkości w zależności od ich pochodzenia i lokalizacji. Doliny te mogą mieć znaczną powierzchnię, tak jak w przypadku Veiga de Chaves, Vale de Vila Pouca, Vale da Vilarica, Veiga de Carvalhais, Veiga de Lila i Veiga da Campeã, lub są niewielkie, jeśli leżą w pobliżu dróg wodnych, mniej lub bardziej otwierających przestrzeń między wzniesieniami. Takie obszary występują w całym regionie. Gleba jest tutaj głęboka, chłodna i na ogół żyzna. Daje największe plony zbóż lub tworzy trwałe pastwiska, nazywane lokalnie *lameiros*, które są podstawą hodowli bydła.

HIPSOMETRIA – W celu lepszego zilustrowania ukształtowania terenu na mapie zaznaczono pięć różnych obszarów hipsometrycznych: do 400 m n.p.m., 400–700 m n.p.m., 700–1 000 m n.p.m., 1 000–1 300 m n.p.m. i powyżej 1 300 m n.p.m.

Jak wynika z dołączonej mapy, obszar z największą ilością gajów oliwnych znajduje się na wysokości nieprzekraczającej 700 m n.p.m.

SIEĆ RZECZNA

Oprócz niewielkiej działki na północnym zachodzie (odwadnianej przez rzekę Cavado) cała sieć rzeczna jest zdominowana przez rzekę Douro, rzekę główną regionu, z którą łączą się wszystkie główne dopływy: Sabor, Tua, Pinhão, Corgo i Tâmega (dopływy prawe) oraz Coa, Teja, Torto, Távora, Varosa i Paiva (dopływy lewe).

Rzeka Douro wyrzeźbiła w terenie bardzo głęboką dolinę wzdłuż swojego biegu. Rzeka cechuje się dość stromym nachyleniem, a jej wysokość waha się od 550 m. n.p.m w górnym biegu do 20 m. n.p.m w dolnym biegu (u ujścia rzeki Paiva). Dopływy pierwszego stopnia po obu stronach, które mają swój początek na wysokości płaskowyżu 800/1 000 m n.p.m., również przebiegają przez stosunkowo głębokie doliny, przynajmniej w pobliżu Douro.

W odniesieniu do gospodarki wodnej należy zauważyć, że całą sieć rzeczną stanowią rzeki stałe, z wyjątkiem wewnętrznej subkontynentalnej sieci dopływów trzeciego stopnia, w szczególności w Terra Quente i na obszarach przejściowych, które wysychają w szczytowym okresie pory suchej.

CECHY KLIMATYCZNE DANEGO REGIONU

Nie ulega wątpliwości, że klimat Portugalii wykazuje znaczne zróżnicowanie na obszarze kraju, niemniej prawdą jest też, że klimat w regionie Trás-os-Montes jest równie zróżnicowany, głównie ze względu na czynniki takie jak ekspozycja i wysokość nad poziomem morza.

„W regionie takim jak Trás-os-Montes, który jest podzielony na góry i płaskowyże, poprzecinany głębokimi dolinami i zwrócony na południe, czynniki te – wysokość i ekspozycja – zakłócają standardowy wpływ szerokości geograficznej, co prowadzi do bardzo wyraźnych kontrastów klimatycznych”.

W celu określenia klimatu przedmiotowego regionu wykorzystano dane ze stacji pogodowych w Mirandeli (1951–80), Bragancy (1951–80), Vila Flor (1931–60) i Moncorvo (1931–60) oraz posterunków meteorologicznych w Alfândega da Fé, Argozelo, Bornes, Campo de Víboras, Carviçais, Chacim, Izeda, Jou, Macedo de Cavaleiros, Mogadouro, Peredo, Pinela, Rebordelo, Rio Torto, Sanhoane, Soutelo i Torre de D. Chama (1951–80).

Ten rozległy obszar można podzielić na regiony o jednorodnym klimacie, jak wskazano na dołączonej mapie.

POŁOŻENIE GEOGRAFICZNE STACJI POGODOWYCH I POSTERUNKÓW METEOROLOGICZNYCH

| MIEJSCE | SZER. | DŁ. | WYS. |
|----------------------|--------|-------|------|
| 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 |

Źródło: Krajowy Instytut Meteorologii i Geofizyki (*Instituto Nacional de Meteorologia e Geofísica – INMG*).

TEMPERATURA POWIETRZA

Powszechnie wiadomo, że temperatura i woda to czynniki decydujące o sposobie wykorzystania gruntów. Są one również kluczowymi czynnikami kształtującymi klimat regionalny i lokalny.

Rejestrowano następujące dane dotyczące temperatury: średnią temperaturę miesięczną, średnią temperaturę minimalną, średnią temperaturę maksymalną oraz bezwzględne temperatury maksymalne i minimalne.

Ważne jest, aby znać dane dotyczące średniej temperatury, ponieważ w celu ukończenia cyklu wzrostu drzewa oliwne potrzebują około 5 300 °C – sumy średnich temperatur dobowych rozkładającej się w następujący sposób według Galvão:

1. Wzrost wegetatywny rozpoczyna się, gdy średnia temperatura otoczenia wynosi między 10 a 11 °C.
2. Kwiatostany pojawiają się w temperaturze 15 °C po nagromadzeniu 750 °C.
3. Kwitnienie rozpoczyna się w temperaturze od 18–19 °C, przy 550 °C nagromadzonych powyżej wartości z pkt 2 (1 300 °C).
4. Nawożenie przeprowadza się w temperaturze 21–22 °C, przy nagromadzeniu 660 °C do 700 °C powyżej wartości z pkt 3.
5. Oliwki dojrzewają po nagromadzeniu 3 300 °C powyżej wartości z pkt 3 przed wystąpieniem intensywnego chłodu.

Na podstawie mapy można stwierdzić, że gminy te znajdują się głównie w regionach Terra Quente i Północnym Alto Douro. Pozostałe gaje oliwne występują głównie na obszarach graniczących z Terra Quente.

Gaje oliwne w każdej gminie założono w odrębny sposób w innej formie niż w pozostałych. W gminach występują nawet różnice na poziomie sołectwa.

Z tego powodu postanowiono scharakteryzować gaje oliwne gmina po gminie, ze wskazaniem sołectw, które odbiegają od normy.

1 – Obszar Terra Quente

Mirandela

Gmina o największej liczbie drzew oliwnych w północno-wschodnim regionie Trás-os-Montes.

W gminie tej znajdują się ok. 8 932 hektary gajów oliwnych, co stanowi 34,22 % wykorzystywanej powierzchni użytków rolnych.

Gaje oliwne obejmują następujące odmiany:

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

Zgodnie z deklaracjami upraw w 60 % gajów oliwnych drzewa rosną w rzędach, a w pozostałych są rozproszone. Powszechną praktyką w tej gminie jest stosowanie orki poprzecznej dwa razy w roku w celu ochrony przed chwastami. Bardzo rzadko stosuje się środki ochrony roślin w celu ochrony przed muszką oliwną (*Dacus oleae*) i ćmą oliwną (*Prays oleae*).

System uprawy oliwek na tym obszarze cechuje zarówno stosowanie orki poprzecznej, jak i niski poziom wykorzystania środków ochrony roślin (ponieważ nie są one konieczne).

Macedo de Cavaleiros

Gmina ta również jest położona w regionie Terra Quente, chociaż jej północna część posiada cechy klimatyczne, a zatem krajobraz naturalny typowy dla Terra Fria.

Gaje oliwne w tej gminie zajmują powierzchnię 7 475 hektarów, co stanowi 21,89 % wykorzystywanej powierzchni użytków rolnych.

W ujęciu ogólnym gaje oliwne obejmują następujące odmiany:

- Cobrançosa – 65 %
- Madural – 22 %
- Verdeal – 10 %
- Inne – 3 %

W tej gminie są jednak sołectwa, w których uprawia się odmiany oliwek różniące się od ustanowionej normy, np. Chacim, Morais i Bagueixe, w których, pomimo niewielkiej liczby drzew oliwnych, uprawia się głównie odmianę Santolhana, oraz Vilar do Monte, w którym uprawia się przede wszystkim odmianę Verdeal (około 80 %).

Podobnie jak w gminie Mirandela w większości (około 55 %) gajów oliwnych drzewa rosną w rzędach.

Alfândega da Fé

Gaje oliwne w tej gminie zajmują powierzchnię 4 571 hektarów.

Główną różnicą między gajami oliwnymi w tej gminie a gajami oliwnymi w innych gminach regionu Terra Quente (Macedo i Mirandela) jest obecność odmiany Borrenta lub Borreira, do której należy około 30 % drzew oliwnych w tej gminie. Pozostałe odmiany to: 30 % Verdeal, 20 % Madural, 10 % Cobrançosa i 10 % innych odmian.

Skład gajów oliwnych jest jednolity w całej gminie, z wyjątkiem sołectw Sambade, gdzie około 30 % gajów oliwnych stanowi odmiana Cordovil, oraz Pombal, gdzie 10 % gajów oliwnych stanowią odmiany Madural, Cordovil i Cobrançosa.

2 – Obszar Vila Flor Północnego Alto Douro

Spośród wszystkich gmin północno-wschodniego regionu Trás-os-Montes, po gminie Mirandela, to w Vila Flor drzewa oliwne stanowią największy odsetek wykorzystywanej powierzchni użytków rolnych (32,02 %).

Gaje oliwne w tej gminie zajmują powierzchnię 3 409 hektarów i składają się z następujących odmian: Cordovil (35 %), Redondil (15 %), Verdeal (25 %), Madural (10 %), Cobrançosa (12 %) i innych odmian (3 %).

Drzewa oliwne są dość niejednorodnie rozmieszczone w poszczególnych sołectwach. Prawie wszystkie drzewa oliwne w sołectwach Valverde i Nabo należą odpowiednio do odmian Verdeal i Madural, natomiast skład gajów oliwnych w pozostałych sołectwach jest zbliżony do średniej dla gminy.

Moncorvo

Moncorvo jest gminą w północno-wschodnim regionie Trás-os-Montes z trzecią największą powierzchnią gajów oliwnych (4 685 ha).

Gaje oliwne w gminie składają się z następujących odmian: Cordovil (około 40 %), Verdeal (25 %), Madural (20 %), Negrinha (11 %) (głównie w sołectwach graniczących z Freixo de Espada-à-Cinta) i innych odmian (4 %).

Gaje oliwne w tej gminie są dość niejednorodne. Istnieją sołectwa takie jak Castedo, gdzie prawie wszystkie drzewa oliwne należą do odmiany Cordovil, oraz Cabeça Boa, gdzie około 85 % drzew należy do odmiany Madural.

Carrazeda de Ansiães

Gaje oliwne w tej gminie zajmują powierzchnię 2 024 ha, co stanowi 25,08 % wykorzystywanej powierzchni użytków rolnych.

Gaje oliwne obejmują następujące odmiany:

- Cordovil – 45 %
- Verdeal – 30 %
- Carrasquenha – 10 %
- Madural – 10 %
- Inne – 5 %

Zdecydowana większość oliwek produkowanych w Carrazeda de Ansiães jest przetwarzana poza gminą, ponieważ nie ma w niej żadnych spółdzielczych tłoczni i nie funkcjonuje prawie żadna prywatna tłocznia.

3 – Alto Tâmega

Valpaços

Gaje oliwne w tej gminie składają się z następujących odmian: Cordovil (20 %), Madural (30 %), Verdeal (15 %), Cobrançosa (30 %) i innych odmian (5 %).

Zarówno rozmieszczenie, jak i skład gajów oliwnych w tej gminie są dość niejednorodne. Jeśli chodzi o rozmieszczenie, sołectwa graniczące z Terra Quente cechują się największą powierzchnią zajmowaną przez drzewa oliwne.

Jeżeli chodzi o skład gajów oliwnych, w niektórych sołectwach skład jest zupełnie inny, na przykład w Argeriz (60 % Cordovil i 30 % Verdeal) i Veiga de Lila (60 % Madural i 35 % Verdeal).

4 – Obszar Terra Fria

Bragança

Izeda to jedno z niewielu sołectw gminy Bragança, gdzie drzewa oliwne zajmują znaczną powierzchnię.

W sołectwie Izeda prawie wszystkie drzewa oliwne należą do odmiany Santolhana (ok. 90 %), a na resztę składają się różne odmiany, takie jak Madural i Cordovil.

Strony 49–68 specyfikacji produktu – opis niepowiązanego badania.

Proponowana zmiana:

Dwie cechy charakterystyczne obszaru geograficznego, na którym produkuje się „Azeite de Trás-os-Montes”, to jednolitość obszaru geograficznego tworzącego region Terra Quente w Trás-os-Montes i jego położenie na wysokości od 400 do 1 300 m.n.p.m, chociaż obszar o największej gęstości upraw oliwek znajduje się na wysokości 700 m n.p.m. lub niżej.

Jest to obszar o szczególnej glebie i ukształtowaniu terenu, poprzecinany rzekami, na którym drzewa oliwne rosną na wysokości do 700 m n.p.m.

Obszar geograficzny obejmuje: a) szereg równin o stosunkowo łagodnych wzniesieniach, wyraźniej zaznaczonych na płaskowyżu Mirandela i w mniejszym stopniu na innych obszarach, takich jak Vimioso i Mogadouro, na południe od Bragancy, w pobliżu Macedo de Cavaleiros, Izeda, Alfândega da Fé, Freixo de Espada-à-Cinta, Figueira de Castelo Rodrigo, Meda, Franco (między Murçã a Mirandela), Jou, Rebordelo i Lebução.

Obszary te charakteryzują się średnią głębokością gleb i można je uznać za główne obszary uprawy zbóż w regionie, przede wszystkim pszenicy tam, gdzie jest cieplej, a gleba jest najbardziej żyzna, oraz żyta na mniej żyznych i najchłodniejszych obszarach związanych z uprawą ziemniaków;

b) cały szereg podgórskich dolin o różnej wielkości. Do dolin o największym obszarze należą Veiga de Chaves, Vale de Vila Pouca, Vale da Vilarica, Veiga de Carvalhais, Veiga de Lila i Veiga da Campeã; podczas gdy najmniejsze doliny są małymi fragmentami terenu w pobliżu dróg wodnych, mniej lub bardziej otwierających przestrzeń między wzniesieniami. Gleba jest tutaj głęboka, chłodna i na ogół żyzna. Daje największe plony zbóż lub tworzy trwałe pastwiska, nazywane lokalnie *lameiros*, które są podstawą hodowli bydła.

Istnieje wyraźna różnica między nierównym, górzystym terenem a pofałdowanymi płaskowyżami poprzecinanym siecią rzek osadzonych między stromymi zboczami.

Czwartorzędowe formacje powstałe z istniejących wcześniej skał (w związku z tym bogate w węgiel) mają niekiedy wysokość kilku metrów i stanowią doskonałe miejsce dla uprawy oliwek. Na to czwartorzędowe dziedzictwo składają się tarasy cechujące się obecnością osadów laminowanych o stosunkowo grubych warstwach.

Formacje geologiczne i sposób ich rozwoju wpłynęły na profil morfologiczny, podobnie jak sieć rzeczna, której większe rzeki (dopływy Douro) zazwyczaj płyną z północy na południe, wycinając równoległe zamknięte doliny.

Oprócz niewielkiej działki na północnym zachodzie (odwadnianej przez rzekę Cavado) cała sieć rzeczna jest zdominowana przez rzekę Douro, rzekę główną regionu, z którą łączą się wszystkie główne dopływy: Sabor, Tua, Pinhão, Corgo i Tãmega (dopływy prawe) oraz Coa, Teja, Torto, Távora, Varosa i Paiva (dopływy lewe).

Rzeka Douro wyrzeźbiła w terenie bardzo głęboką dolinę wzdłuż swojego biegu. Rzeka cechuje się dość stromym nachyleniem, a jej wysokość waha się od 550 m. n.p.m w górnym biegu do 20 m. n.p.m w dolnym biegu (u ujścia rzeki Paiva). Dopływy pierwszego stopnia po obu stronach, które mają swój początek na wysokości płaskowyżu 800/1 000 m n.p.m., również przebiegają przez stosunkowo głębokie doliny, przynajmniej w pobliżu Douro. Całą sieć rzeczna stanowią rzeki stałe, z wyjątkiem wewnętrznej subkontynentalnej sieci dopływów trzeciego stopnia, w szczególności w Terra Quente i na obszarach przejściowych, które wysychają w szczytowym okresie pory suchej.

Klimat regionu Trás-os-Montes różni się w zależności od ekspozycji i wysokości. Posiada on jednak cechy klimatu śródziemnomorskiego z wpływami kontynentalnymi. Klimat ten cechuje się ciepłymi, suchymi latami, ale także temperaturami nocą w okresie zimowym, które najczęściej spadają poniżej zera, jak również bardzo wysoką roczną amplitudą temperatury (średnio od 17 °C do 18 °C) oraz znacznymi dziennymi amplitudami temperatury i występowaniem inwersji.

Położenie geograficzne stacji pogodowych i posterunków meteorologicznych.

| MIEJSCE | SZER. | DŁ. | WYS. |
|----------------------|--------|-------|------|
| 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 |

Źródło: Krajowy Instytut Meteorologii i Geofizyki (*Instituto Nacional de Meteorologia e Geofísica – INMG*).

Temperatura i woda to czynniki decydujące o sposobie wykorzystania gruntów. Są one zatem również kluczowymi czynnikami kształtującymi klimat regionalny i lokalny.

Średnia temperatura w regionie jest czynnikiem decydującym o produkcji oliwek. W celu ukończenia rocznego cyklu produkcyjnego oliwki potrzebują skumulowanej temperatury (sumy średnich temperatur dziennych) wynoszącej około 5 300 °C, rozłożonej w następujący sposób:

1. Wzrost wegetatywny rozpoczyna się, gdy średnia temperatura otoczenia wynosi między 10 a 11 °C.
2. Kwiatostany pojawiają się w temperaturze 15 °C po nagromadzeniu 750 °C.
3. Kwitnienie rozpoczyna się w temperaturze od 18–19 °C, przy 550 °C nagromadzonych powyżej wartości z pkt 2 (1 300 °C).
4. Nawożenie przeprowadza się w temperaturze 21–22 °C, przy nagromadzeniu 660 °C do 700 °C powyżej wartości z pkt 3.
5. Oliwki dojrzewają po nagromadzeniu 3 300 °C powyżej wartości z pkt 3 przed wystąpieniem intensywnego chłodu.

Na obszarze Terra Quente i Alto Douro znajduje się więcej gajów oliwnych.

Obszar Terra Quente w Trás-os-Montes

Obszar ten posiada swoiste cechy klimatyczne i charakteryzuje się bardzo ciepłymi, suchymi latami i surowymi zimami. Gleba jest w przeważającej mierze łupkowa i zawiera mało materiału organicznego. Obszar ten składa się głównie z pokrywy roślinnej i roślinności typu śródziemnomorskiego – występują tu winnice, gaje oliwne i sady migdałowe.

Gleba jest bardzo uboga w makroskładniki, ale bardzo bogata w mikroskładniki odżywcze ze względu na łupkowe pochodzenie.

Wpływ gleby i klimatu sprawia, że pochodzące z tego obszaru i uprawiane na nim oliwki mają bardzo intensywny smak i aromat.

Należy zwrócić szczególną uwagę na następujące sołectwa na tym obszarze:

Mirandela: gmina o największej liczbie gajów oliwnych w północno-wschodnim regionie Trás-os-Montes – głównie odmiany Verdeal Transmontana i Cobrançosa.

Macedo de Cavaleiros: sołectwo o właściwych dla północy cechach klimatycznych, a zatem naturalny krajobraz typowy dla Terra Fria. Znaczną powierzchnię zajmują gaje oliwne, zwłaszcza drzewa odmiany Cobrançosa.

Alfândega da Fé: jej cechy charakterystyczne są zbliżone do gmin Makadu i Mirandela, przy czym główną odmianą jest Verdeal.

Obszar Północny Alto Douro

W Vale da Vilarica, dolinie rzeki Vilarica – dopływu rzeki Sabor w Alto Douro – występuje wiele trzeciorzędowych gliniastych pokładów osadowych z kwarcem. Należy zwrócić szczególną uwagę na następujące sołectwa na tym obszarze: Vila Flor, Moncorvo i Carrazeda de Ansiães – sołectwa z dużymi gajami oliwnymi, w których dominują odmiany Cordovil i Verdeal.

Obszar Alto Tâmega

Na tym obszarze występują głównie gleby granitowe i łupkowe. Należy zwrócić szczególną uwagę na sołectwo Valpaços, gdzie znajdują się duże gaje oliwne, w których dominują odmiany Cordovil i Cobrançosa.

Obszar Terra Fria

Obszar ten, położony na skraju płaskowyżu iberyjskiego, na starożytnym masywie składającym się głównie z łupków i granitów, ma dwie facje, odpowiadające zasadniczo regionom – na wschodzie i na zachodzie – ukształtowane w układzie orograficznym pasm górskich Nogueira i Montesinho.

Jeśli chodzi o odmiany, na przykład oliwki Verdeal Transmontana, pomimo późnego osiągnięcia dojrzałości, mają niską zawartość wody i oliwy w okresie zbiorów. Zapewnia to właściwą odporność na pierwsze mrozy, które nie mają wpływu na jakość oliwy z oliwek. Z tego powodu oliwki zbiera się przed nadejściem silnych mrozów, które występują najczęściej w dwóch ostatnich tygodniach grudnia.

W związku z tym nadal zielone oliwki stanowią często znaczną część zbiorów. Rozpuszczalny w tłuszczach chlorofil nadaje oliwie z oliwek charakterystyczne zielone odcienie w pierwszych tygodniach po wyprodukowaniu.

Oliwa z oliwek stopniowo traci te zielone odcienie, nie zmieniając swoich właściwości organoleptycznych. Następnie oliwa z oliwek przybiera złote odcienie.

Pigmenty chlorofilowe rozkładają się bowiem pod wpływem światła. Oliwa z oliwek jest również bogata w polifenole oraz jest gorzka i korzenna, co również decyduje o jej trwałości.

Uzasadnienie:

1. Charakterystyka obszaru geograficznego pochodzi ze specyfikacji produktu.
2. Poprawiono tekst dotyczący warunków glebowych i klimatycznych, ponieważ zawierał on niewiele informacji na temat czynników naturalnych. Skreślono cały opis badania przeprowadzonego w latach 80. i 90. (s. 49–68), ponieważ nie był on istotny.

Strony 49–68.

3. Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

2.14. Zmiana – Specyfika obszaru geograficznego

14. Zmiana – Specyfika obszaru geograficznego – czynniki ludzkie

Obecne brzmienie:

Wprowadzenie specyfikacji produktu

W Trás-os-Montes uprawy oliwek na małą skalę zajmują powierzchnię około 40 000 hektarów. Z oliwek z tego obszaru produkuje się oliwę z oliwek o owocowym smaku i niskiej kwasowości. Oliwki należą do 30 000 rolników i wytwarza się z nich około 8 mln litrów oliwy z oliwek, co odpowiada około 200 litrom oliwy z oliwek na hektar gajów oliwnych. W trakcie procesu przywracania portugalskiej produkcji oliwek producenci oliwek w Trás-os-Montes niemal zawsze zaliczali się do tych rolników, którzy dokładali wszelkich starań, aby opiekować się gajami oliwnymi i ręcznie zbierać oliwki w jak najlepszych warunkach.

Do dziś na obszarze Terra Quente w Trás-os-Montes drzewo oliwne jest uważane za święte ze względu na swoją wydajność.

(...)

Obszar uprawy oliwek w Trás-os-Montes rozwija się zasadniczo z dwóch powodów. Po pierwsze, gaje oliwne Trás-os-Montes zapewniają znaczne wsparcie finansowe dla gospodarki wiejskiej tego obszaru. Po drugie, ponieważ rolnictwo na małą skalę jest podstawową cechą uprawy oliwek w Trás-os-Montes, zbioru oliwek dokonują głównie rodziny rolników, którzy pomagają sobie nawzajem podczas zbiorów. Inaczej jest w pozostałych prowincjach, gdzie oliwki zbierają opłacani pracownicy.

W związku z tą sytuacją oczekuje się, że produkcja oliwek w północno-wschodniej części Trás-os-Montes wzrośnie w stosunku do średniej wydajności z przeszłości, natomiast produkcja oliwek w innych częściach kraju utrzyma się na stałym poziomie lub spadnie. Z tego powodu i biorąc pod uwagę, że jest to region, w którym produkuje się oliwę z oliwek o sprawdzonej i wysokiej jakości, podjęto decyzję o przeprowadzeniu badań w celu wyznaczenia obszaru objętego nazwą pochodzenia „Azeite de Trás-os-Montes”.

Proponowana zmiana:

Na tym obszarze geograficznym prowadzi się głównie rolnictwo rodzinne na małą skalę (kasztany, warzywa, oliwki, winogrona, wiśnie, jabłka, migdały itp.), przy czym niektóre gospodarstwa działają jako przedsiębiorstwa, zwłaszcza w sektorze uprawy oliwek.

Obszar ten charakteryzuje się bogatym krajobrazem naturalnym składającym się ze zróżnicowanych ekosystemów, w tym parków przyrodniczych, rezerwatów ekologicznych i obszarów chronionych, a także terenów istotnych dla ich walorów naturalnych.

Produkcja oliwy z oliwek odgrywa ważną rolę w tym regionie od co najmniej XVI w. Gaje oliwne sadzono ze względu na ogromną wartość dodaną, jaką przynosiło to gruntom.

Przez stulecia ludzie, którzy uprawiali oliwki na tym obszarze, mogli jak najlepiej wykorzystać grunty, aby uzyskać oliwę z oliwek o ponadczasowej renomie.

Jakość oliwy z oliwek produkowanej w tym regionie jest wynikiem umiejętności rolników: na przestrzeni wieków wybierali oni odmiany najlepiej dostosowane do lokalnego klimatu, biorąc pod uwagę dostęp gajów oliwnych do światła słonecznego, a także stosowali najbardziej odpowiednie praktyki uprawy i produkcji, wybierając najlepszy moment na zbiory, najlepszy system zbiorów, odpowiednio pakując oliwki przed przetworzeniem i stosując najlepszy system przetwarzania i przechowywania oliwy z oliwek.

Na szczególną uwagę zasługuje fakt, że drzewa rosną w rzędach w gajach oliwnych na niektórych obszarach, a na innych obszarach są rozproszone, co również dotyczy rozdrabniania materiału drzewnego.

W przeszłości w celu zwalczania chwastów dwa razy w roku stosowano również tradycyjną orkę poprzeczną, ale zaniechano tej praktyki, ponieważ nie wpływa ona dobrze na glebę.

Uzasadnienie:

Rozszerzono tekst dotyczący czynników naturalnych wpływających na cechy charakterystyczne obszaru geograficznego, ponieważ w specyfikacji produktu brakowało informacji na ten temat.

15. Zmiana – Specyfika produktu

Obecne brzmienie: Nie dotyczy

Proponowana zmiana: Specyfika „Azeite de Trás-os-Montes” wynika z wykorzystywania w większości odmian Verdeal Transmontana, Madural, Cobrançosa i Cordovil, swoistości obszaru geograficznego, a przede wszystkim gleby, klimatu i wiedzy rolników.

Na przykład oliwki Verdeal Transmontana, pomimo późnego osiągnięcia dojrzałości, mają niską zawartość wody i oliwy w okresie zbiorów. Zapewnia to właściwą odporność na pierwsze mrozy, które nie mają wpływu na jakość oliwy z oliwek.

Z tego powodu oliwki zbiera się przed nadejściem silnych mrozów, które występują najczęściej w dwóch ostatnich tygodniach grudnia.

W związku z tym nadal zielone oliwki stanowią często znaczną część zbiorów. Rozpuszczalny w tłuszczach chlorofil nadaje oliwie z oliwek charakterystyczne zielone odcienie w pierwszych tygodniach po wyprodukowaniu.

Oliwa z oliwek stopniowo traci te zielone odcienie, nie zmieniając swoich właściwości organoleptycznych. Następnie oliwa z oliwek przybiera złote odcienie. Pigmenty chlorofilowe rozkładają się bowiem pod wpływem światła. Oliwa z oliwek jest również bogata w polifenole oraz jest gorzka i korzenna, co również decyduje o jej trwałości.

Uzyskana w ten sposób oliwa z oliwek charakteryzuje się niską lub bardzo niską kwasowością i aromatem świeżych owoców z nutą migdałów. Oliwa ma zielonkawożółtą barwę z dominującym smakiem świeżych owoców i nutą migdałów oraz akcentem słodkim, cierpkim, gorzkim i korzennym.

Badania dowodzą, że przypominające w konsystencji margarynę lub mętne oliwy z oliwek wynikają z gorącego, suchego klimatu (Ferreira Lapa) i właściwości gleby (Ferreira da Silva), podczas gdy najbardziej aksamitną oliwę z oliwek produkuje się na formacjach granitowych oraz łupkach prekambryjskich i silurskich – geologia dystryktów Bragança i Vila Real.

W związku z tym, jeśli chodzi o zawartość kwasów, zawartość kwasu palmitoleinowego w oliwie z oliwek z pierwszego tłoczenia z regionu Trás-os-Montes jest równa lub niższa od zawartości kwasu palmitynowego, odwrotnie niż w przypadku oliwy z oliwek z pozostałych części Portugalii.

Ta specyfika dotycząca zawartości kwasu palmitynowego i palmitoleinowego wydaje się zatem jedną z cech charakterystycznych oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia na obszarze Terra Quente w Trás-os-Montes.

Uzasadnienie:

1. Opisu specyfiki produktu nie uwzględniono w pierwotnej specyfikacji produktu, ale jest on przewidziany w art. 7 ust. 1 lit. e) i f) rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 i ma znaczenie dla wykazania związku między oliwą z oliwek a obszarem geograficznym.
2. Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

16. Zmiana – Związek między produktem a obszarem geograficznym

Obecne brzmienie:

Strona 6 (Rys historyczny)

Opierając się zarówno na znajdujących się w naszym posiadaniu dokumentach historycznych, jak i na niepodważalnych dowodach pochodzących z współczesnych prac naukowych, oliwa z oliwek z Trás-os-Montes jest uznawana – od najdawniejszych czasów do dnia dzisiejszego – za jedną z najlepszych w kraju.

Oliwę z oliwek spożywano w Trás-os-Montes już w czasach starożytnych, o czym wspomina dr Francisco da Fonseca Henriques na s. 344 swojej książki *Medicina Lusitana* (Medycyna Portugalska):

„Kto w okresie zbiorów oliwy z oliwek spożywa ciepły chleb ze świeżą oliwą z oliwek z tłoczni, przed oczyszczeniem lub rafinacją, ten uspokoi żołądek na kilka dni, tak jak robili to mieszkańcy wsi w Trallos Montes, i dobrze na tym wychodzili”. Drzewa oliwne w gminie Mirandela i jej okolicach sadzono od pierwszej połowy XVI w., ponieważ w swojej książce *Geografia* (Geografia) dr João de Barros napisał: „(...) pierwsze drzewa oliwne zasadzono tam niedawno, a obecnie na tym terenie produkuje się dużo oliwy z oliwek”.

Wydaje się, że pierwsze drzewa oliwne zostały zasadzone – w większej liczbie niż obecnie w gminie Mirandela – na prawym brzegu rzeki Tua, ponieważ to właśnie tam do dziś można podziwiać drzewa oliwne, a ich wielkość sugeruje, że rosną tam od wieków. Opisując dzień spędzony w mieście Miranda do Douro pod koniec 1609 r., Manuel Severim de Faria napisał o terenach w pobliżu Pocinho: „Gaje oliwne są nadal młode, ponieważ pierwsze drzewa zostały tu zasadzone 20 lat temu. Nawet jeśli wcześniej na tym obszarze nie występowały takie drzewa, teraz jest ich tak wiele, że nigdzie indziej nie sposób znaleźć bardziej zielonych i bujnych drzew oliwnych”.

W 1886 r. w gminie Mirandela produkowano 457 baryłek oliwy z oliwek (625 litrów), z których każda mieściła 25 almudów (25 litrów), jak wynika z raportu ówczesnego gubernatora cywilnego.

W 1894 r. wyprodukowano 776 kilolitrów.

W 1896 r. w gminie Mirandela powstało dwanaście tłoczni oliwy z oliwek, a dr Ohmpio Guedes de Andrade otrzymał gminie srebrny medal za oliwę z oliwek na targach rolniczych w 1903 r. w Real Tapada da Ajuda.

Zgodnie z książką *Notas de Portugal* (Uwagi dotyczące Portugalii) (Lizbona 1908) główne odmiany oliwek w gajach oliwnych gminy Mirandela to: Madural, Verdeal, Cordovil, Sevilhana, Lentisca, Carrasquenha, Bical i Redondil.

W 1942 r. Costa Netto i Canhoto Vidal wskazali trzy regiony produkcji wyłącznie na podstawie utrwalonej tradycji produkcji oliwy z oliwek i naturalnego uznania tych obszarów, przy czym jednym z tych regionów był Além Douro (obszar północno-wschodni Trás-os-Montes lub obszar Terra Quente w Trás-os-Montes).

Proponowana zmiana:

Sposób, w jaki specyficzny charakter obszaru geograficznego wpływa na specyficzny charakter produktu (związek przyczynowy)

Decydujące znaczenie dla jakości „Azeite de Trás-os-Montes” mają warunki glebowo-klimatyczne panujące na obszarze geograficznym, odmiany uprawianych oliwek, ekspozycja gajów oliwnych, wiedza fachowa producentów – w szczególności w odniesieniu do czasu zbiorów, systemu zbiorów oraz transportu i przetwarzania – oraz renoma oliwy z oliwek.

Cechy obszaru geograficznego związane z czynnikami naturalnymi lub ludzkimi ukształtowały krajobraz uprawy oliwek na obszarze Terra Quente w Trás-os-Montes i wpłynęły na specyfikę „Azeite de Trás-os-Montes”.

Klimat regionu Trás-os-Montes różni się w zależności od ekspozycji i wysokości. Posiada on jednak cechy klimatu śródziemnomorskiego z wpływami kontynentalnymi. Klimat ten cechuje się ciepłymi, suchymi latami, ale także temperaturami nocą w okresie zimowym, które najczęściej spadają poniżej zera, a także bardzo wysoką roczną amplitudą temperatury (średnio od 17 °C do 18 °C), znacznymi dziennymi amplitudami temperatury i występowaniem inwersji.

W związku z częstymi zjawiskami wpływającymi na zakres temperatur w okresie zimowym, ale również wiosną i jesienią, na terenach niżej położonych nie uprawia się drzew oliwnych. Czwartorzędowe formacje powstałe z istniejących wcześniej skał (w związku z tym bogate w węgiel) mają niekiedy wysokość kilku metrów i stanowią doskonałe miejsce dla uprawy oliwek. Wszystkie te cechy charakterystyczne przyczyniły się do wyboru niektórych odmian do uprawy, takich jak Verdeal Transmontana, Madural, Cobrançosa i Cordovil, co wpłynęło na charakter „Azeite de Trás-os-Montes”. Na przykład oliwki Verdeal Transmontana, pomimo późnego osiągnięcia dojrzałości, mają niską zawartość wody i oliwy w okresie zbiorów. Zapewnia to właściwą odporność na pierwsze mrozy, które nie mają wpływu na jakość oliwy z oliwek.

Z tego powodu oliwki zbiera się przed nadejściem silnych mrozów, które występują najczęściej w dwóch ostatnich tygodniach grudnia.

W związku z tym nadal zielone oliwki stanowią często znaczną część zbiorów. Rozpuszczalny w tłuszczach chlorofil nadaje oliwie z oliwek charakterystyczne zielone odcienie w pierwszych tygodniach po wyprodukowaniu.

Nie można zapominać o wiedzy fachowej producentów, którzy potrafili dostosować się do cech glebowo-klimatycznych regionu, co znajduje odzwierciedlenie w wyborze odmian, metodach zarządzania gajami oliwnymi i oczywiście wyborze czasu zbiorów, rotacji oliwek i technicznych etapach produkcji oliwy z oliwek (Suzana Dias, 1984).

Pakowanie oliwek przed przetworzeniem, system przetwarzania i przechowywanie oliwy z oliwek mają również wpływ na jakość oliwy z oliwek. Ten związek przyczynowy między „Azeite de Trás-os-Montes” a obszarem geograficznym wynika z faktu, że jakość oliwy z oliwek zależy od wielu czynników, takich jak dane warunki glebowe i klimatyczne, odmiany drzew oliwnych, ekspozycja gajów oliwnych, moment zbiorów i stosowany system zbiorów, pakowanie oliwek przed przetworzeniem, system przetwarzania i przechowywanie oliwy z oliwek.

Produkcja oliwy z oliwek od co najmniej od XVI w. odgrywa dużą rolę na obszarze geograficznym, na którym produkuje się „Azeite de Trás-os-Montes”, o czym świadczą odniesienia do oliwy z oliwek w książce *Geografia* (Geografia) autorstwa dr João de Barrosa: „pierwsze drzewa oliwne zasadzono tam niedawno, a obecnie na tym terenie produkuje się dużo oliwy z oliwek”.

Opisując dzień spędzony w mieście Miranda do Douro pod koniec 1609 r., Manuel Severim de Faria napisał o terenach w pobliżu Pocinho: „Gaje oliwne są nadal młode, ponieważ pierwsze drzewa zostały tu zasadzone 20 lat temu. Nawet jeśli wcześniej na tym obszarze nie występowały takie drzewa, teraz jest ich tak wiele, że nigdzie indziej nie sposób znaleźć bardziej zielonych i bujnych drzew oliwnych”.

Również w książce z 1908 r. *Notas de Portugal* (Uwagi o Portugalii) (Lizbona 1908) znajdują się odniesienia do odmian drzew oliwnych; napisano w niej, że głównymi odmianami oliwek w gajach oliwnych gminy Mirandela były: Madural, Verdeal, Cordovil, Sevilhana, Lentisca, Carrasquenha, Bical i Redondil.

W 1942 r. Costa Netto i Canhoto Vidal wskazali trzy regiony produkcji wyłącznie na podstawie utrwalonej tradycji produkcji oliwy z oliwek i naturalnego uznania tych obszarów, przy czym jednym z tych regionów był Além Douro (obszar północno-wschodni Trás-os-Montes lub obszar Terra Quente w Trás-os-Montes).

Ponadto „Azeite de Trás-os-Montes” jest rozpoznawalna wśród konsumentów. Mówi się, że spożycie oliwy z oliwek w Trás-os-Montes sięga czasów starożytnych, ponieważ na s. 344 swojej książki *Medicina Lusitana* (Medycyna Portugalska) dr Francisco da Fonseca Henriques napisał:

„Kto w okresie zbiorów oliwy z oliwek spożywa ciepły chleb ze świeżą oliwą z oliwek z tłoczni, przed oczyszczeniem lub rafinacją, ten uspokoi żołądek na kilka dni, tak jak robili to mieszkańcy wsi w Trallos Montes, i dobrze na tym wychodzili”.

„Azeite de Trás-os-Montes” cieszy się obecnie doskonałą renomą. Według „Światowego Rankingu EVOO”, stworzonego przez Światowe Stowarzyszenie Dziennikarzy i Pisarzy Wina i Alkoholi (WAWWJ) w celu informowania konsumentów o jakości najczęściej nagradzanych na świecie oliw z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia, który jest publikowany co roku od ponad dziesięciu lat w oparciu o klasyfikację Światowego Rankingu Win i Napojów Spirytusowych (WRW&S), nazwy pochodzenia związane z oliwą z oliwek, takie jak „Azeite de Trás-os-Montes”, stale pojawiają się wśród 100 najlepszych na świecie, podczas gdy pod względem klasyfikacji portugalskie oliwy z oliwek każdego roku otrzymują najwięcej nagród, niezależnie od tego, czy są produkowane przez spółdzielnie, czy w tłoczniach i przez producentów prywatnych.

Uzasadnienie:

1. Opis związku przyczynowego między specyfiką produktu a obszarem geograficznym pochodzi z różnych sekcji wprowadzenia pierwotnej specyfikacji produktu.
2. Zgodnie z art. 7 ust. 1 lit. e) i f) rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 należy wykazać związek między oliwą z oliwek a obszarem geograficznym.
3. Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

17. Zmiana – Jednostka kontrolna

Obecne brzmienie:

Brzmienie zaczerpnięte z Regulaminu wewnętrznego

Artykuł 1

Oliwę z oliwek certyfikuje się poprzez umieszczenie znaku (wskazanego w załączniku) na każdej jednostce opakowania po opuszczeniu zakładu produkcyjnego.

Artykuł 2

Zatwierdzenia znaku certyfikującego, o którym mowa w poprzednim artykule, dokonuje prywatna jednostka kontrolna i certyfikująca, Międzybranżowe Stowarzyszenie Producentów Oliwy z Oliwek z Trás-os-Montes i Alto Douro (*Associação Inter-Profissional do Azeite de Trás-Os-Montes e Alto Douro – AIATAD*) lub przedstawiciele przemysłu wyraźnie upoważnieni przez AIATAD.

Producenci „Azeite de Trás-os-Montes” nie mogą przekazać upoważnienia, o którym mowa w poprzednim ustępie.

Artykuł 3

Certyfikację można przyznać jedynie oliwie z oliwek spełniającej warunki określone w załącznikach do rozporządzenia nr 136/66/EWG i rozporządzenia (EWG) nr 2568/91, która:

- a) jest produkowana zgodnie z przepisami dotyczącymi produkcji Stowarzyszenia Producentów Oliwek z Trás-os-Montes i Alto Douro (*Associação de Olivicultores de Trás-os-Montes e Alto Douro – AOTAD*);
- b) podlega kontroli AIATAD.

Artykuł 4 (część 1)

1. Pozwolenie na używanie znaku certyfikującego, o którym mowa w art. 2, jest uzależnione od systematycznego monitorowania przez AIATAD warunków wytwarzania i produkcji mających zastosowanie do producentów upoważnionych przez AOTAD do stosowania nazwy pochodzenia „Azeite de Trás-os-Montes”.

3. Działania monitorujące skupiają się na następujących obszarach:

- a) warunkach zbioru, pakowania, transportu i przechowywania oliwek;
- b) właściwościach surowców;
- c) zasadach technicznych i zasadach higieny stosowanych przy przyjmowaniu i produkcji oliwy z oliwek (w tym pobieraniu próbek oliwek i oliwy z oliwek);
- d) zasadach dotyczących pakowania oliwy z oliwek.

4. W tym celu urzędnicy AIATAD będą systematycznie sprawdzać zgodność z każdym z punktów przepisów dotyczących produkcji AOTAD i zawsze sporządzą odpowiednie sprawozdanie.

5. Należy przesłać do AOTAD kopię tego sprawozdania, podpisaną przez urzędnika kontrolującego i producenta poddanego kontroli.

Artykuł 6

1. AIATAD przeprowadza kontrolę zgodności z przepisami dotyczącymi produkcji i warunkami produkcji za pośrednictwem swoich urzędników i urzędników akredytowanych do tego celu.

2. W trakcie swojej pracy urzędnicy AIATAD przeprowadzający kontrolę, o których mowa powyżej, mają swobodny dostęp do wszystkich zarejestrowanych i związanych z produkcją pomieszczeń i obiektów należących do producentów i wytwórców oliwy z oliwek, tj. do gajów oliwnych oraz miejsc produkcji i magazynowania.

3. Wykonując swoje obowiązki, urzędnicy przeprowadzający kontrolę mają również swobodny dostęp do całej dokumentacji producentów odnoszącej się do produkcji, kontroli i wprowadzania do obrotu oliwy z oliwek.

4. Urzędnicy przeprowadzający kontrolę są zobowiązani do zachowania tajemnicy zawodowej w odniesieniu do informacji uzyskanych w trakcie wykonywanych czynności. Obowiązek ten utrzymuje się również po zaprzestaniu pracy dla AIATAD.

5. Urzędnicy przeprowadzający kontrolę nie mogą mieć żadnych prywatnych powiązań z kontrolowanymi gospodarstwami, a ich wynagrodzenie nie jest bezpośrednio uzależnione od producentów i wytwórców oliwy z oliwek ani od ilości kontrolowanej i certyfikowanej oliwy z oliwek.

Artykuł 9

1. AIATAD posiada Radę ds. Certyfikacji, w skład której wchodzi przedstawiciele:

- a) producentów oliwy z oliwek;
- b) wytwórców oliwy z oliwek;
- c) dystrybutorów oliwy z oliwek;
- d) konsumentów;
- e) sprzedawców oliwy z oliwek.

2. Rada odpowiada za ogólną politykę operacyjną AIATAD dotyczącą kontroli i certyfikacji „Azeite de Trás-os-Montes” oraz za monitorowanie całego technicznego i gospodarczego procesu kontroli i certyfikacji.

Radę ds. Certyfikacji powołuje się na okres trzech lat. W jej skład wchodzi:

Przewodniczący: Manuel Maria Meneses, dyrektor spółdzielni producentów oliwek Moncorvo (*Cooperativa dos Olivicultores de Moncorvo*).

Członkowie:

Przedstawiciel producentów oliwek:

António Clemente Menéres Manso, prezes AOTAD, inżynier rolnictwa i producent oliwek.

Przedstawiciel wytwórców oliwek: Francisco Almiro Cristino, dyrektor spółdzielni rolniczej Macedo de Cavaleiros (*Cooperativa Agrícola de Macedo de Cavaleiros*).

Przedstawiciel dystrybutorów: Normando Augusto Pereira, pakowacz oliwek.

Przedstawiciel sprzedawców oliwek: Manuel Rodrigues da Silva, przewodniczący Stowarzyszenia Handlowo-Przemysłowego Mirandela (*Associação comercial e industrial de Mirandela*).

Przedstawiciel konsumentów: João de Deus da Silva, farmaceuta.

4. Rada ds. Certyfikacji zbiera się na każde żądanie AIATAD lub którejkolwiek z zainteresowanych stron. Przewodniczący ma prawo głosu wyłącznie w przypadku równej liczby głosów członków.

Artykuł 10

AIATAD musi spełniać przewidziane prawem wymogi dla podmiotu uznanego za prywatną jednostkę kontrolną i certyfikującą.

Artykuł 11

Koszty inspekcji i certyfikacji zostaną wstępnie obliczone na podstawie kosztów znaku certyfikującego powiększonych o koszty podróży urzędników AIATAD obliczane na podstawie ewidencji przebiegu pojazdu oraz koszty pobrania i analizy próbek oraz postępowania z nimi.

Proponowana zmiana:

Organem właściwym do weryfikacji zgodności ze specyfikacją produktu jest Dyrekcja Generalna ds. Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich (*Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural* – DGADR).

Avenida Afonso Costa 3
1949-002 Lizbona, Portugalia
Tel. +351 218442 200
E-mail: dqrq@dgadr.pt

Upoważniony organ może przekazać te kompetencje jednostce certyfikującej wyznaczonej przez grupę producentów i akredytowanej do tego celu zgodnie z przepisami prawa (norma EN 17065).

Informacje na temat tego organu są dostępne na stronie internetowej DGADR oraz w bazie danych Komisji Europejskiej.

Uzasadnienie:

1. Zmienia się brzmienie tej sekcji w celu dostosowania nagłówka i treści do art. 7 ust. 1 lit. g) rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 oraz przepisów dotyczących kontroli urzędowych zatwierdzonych rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 z dnia 15 marca 2017 r. (kontrola urzędowa).
2. Szczegółowe zasady kontroli pochodzą z planu kontroli.
3. Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

18. Zmiana – Etykietowanie

Sformułowanie na etykiecie pochodzi z art. 8 przepisów dotyczących produkcji:

AOTAD stworzy etykietę dla oliwy z oliwek objętej nazwą pochodzenia, na której to etykiecie należy umieścić następujące informacje:

1. Nazwę pochodzenia „Azeite de Trás-os-Montes”
 - 2.1. Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia, lub
 - 2.2. Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia:
 - 2.3. Oliwa z oliwek wyjątkowej jakości z pierwszego tłoczenia.
3. Kwasowość
4. Partię
5. Termin przydatności, zapisany jako:

„Najlepiej zużyć przed końcem...”

6. Ilość netto

Nazwę i adres zakładu produkcyjnego lub zakładu pakowania;

Proponowana zmiana:

Na etykiecie „Azeite de Trás-os-Montes” należy umieścić następujące sformułowania i elementy graficzne:

- sformułowanie „Azeite de Trás-os-Montes” – „chroniona nazwa pochodzenia” lub „ChNP”;
- symbol Unii Europejskiej;
- tożsamość producenta/podmiotu gospodarczego (imię i nazwisko, nazwa przedsiębiorstwa i adres);
- logo wskazane poniżej, dostosowane do różnych formatów opakowań.

Uzasadnienie:

1. Dostosowanie brzmienia do nieobowiązkowych zasad dotyczących etykietowania określonych w art. 7 ust. 1 lit. h) i art. 12 ust. 4 i 5 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 oraz art. 3 rozporządzenia (UE) nr 668/2014, w celu usprawnienia kontroli i identyfikacji zarejestrowanej nazwy.

2. Zastąpienie poprzedniego logo nowym logo z nazwą.
3. Zmiana ta nie ogranicza wprowadzania do obrotu i nie ma wpływu na jednolity dokument.

Wnioski dotyczące zmiany w specyfikacji produktu:

1. Zgodnie z poprzednimi analizami specyfikacji produktu we wniosku o zmianę w specyfikacji produktu opisano i uzasadniono zmiany, wykazano, że proponowane zmiany stanowią „zmiany standardowe”, i podsumowano powody, dla których zmiany są konieczne zgodnie z art. 6b rozporządzenia (UE) nr 664/2014 z dnia 18 grudnia 2013 r.
2. Wszystkie proponowane zmiany są zmianami standardowymi, ponieważ nie są zmianami na poziomie Unii (art. 53 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 oraz art. 6 i 6b rozporządzenia (UE) nr 664/2014).
3. Rejestracja nazwy pochodzenia „Azeite de Trás-os-Montes” ChNP nie zawierała jednolitego dokumentu, ponieważ taki dokument nie był wymagany w chwili jej rejestracji.
4. Zaprezentowana propozycja jednolitego dokumentu jest zgodna z przepisami załącznika I do rozporządzenia wykonawczego (UE) nr 668/2014.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

JEDNOLITY DOKUMENT

„Azeite de Trás-os-Montes”

Nr UE: PDO-PT-0216-AM01 - 1.4.2024

ChNP (X) ChOG ()

1. **Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**

„Azeite de Trás-os-Montes”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Portugalia

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Typ produktu [zgodnie z załącznikiem XI]*

Klasa 1.5 Oleje i tłuszcze (masło, margaryna, oleje itp.)

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w (1)*

„Azeite de Trás-os-Montes” to oliwa z oliwek o niskiej lub bardzo niskiej kwasowości otrzymywana z owoców *Olea europaea* L., ekstrahowana ręcznie lub za pomocą środków mechanicznych z oliwek należących do odmian Verdeal Transmontana, Madural, Cibrãosa i Cordovil oraz innych tradycyjnych odmian zatwierdzonych przez grupę producentów z gajów oliwnych znajdujących się na geograficznym obszarze produkcji.

Właściwości organoleptyczne

„Azeite de Trás-os-Montes” to zrównowazona oliwa z oliwek o niskiej lub bardzo niskiej kwasowości i następujących właściwościach:

- zielonkawożółtym kolorze;
- intensywnym zapachu zdominowanym przez połączone lub odizolowane aromaty świeżych owoców z nutami migdałów;
- smaku świeżych owoców z nutami migdałów oraz akcencie słodkim, cierpkim, gorzkim i korzennym.

Właściwości chemiczne:

Wartość parametru

Kwasowość –

Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia – maksymalnie 0,8 %

Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia – maksymalnie 1,5 %

Absorbancja:

K232 – maksymalnie 2,0

K270 – maksymalnie 0,20

Delta E – maksymalnie 0,01

Liczba nadtlenkowa – 15 mg/kg meq O₂/kg

Trilinoleina – maksymalnie 0,3 %

Triglicerydy (%) –

LLL – 0,01 do 0,3

OLLn – 0,1 do 0,5

PLLn – 0,0 do 0,2

OLL – 0,1 do 3,0

PLL – 0,4 do 0,7

POLn – 0,1 do 0,4

POL – 3,0 do 7,0

PPL – maksymalnie 1,0

OOO – 36,0 do 58,0

POO – 13,0 do 23,0

PPO – 1,0 do 3,5

StOO – 3,5 do 8,5

PstO – 0,7 do 1,5

PPSt – 0,5 do 1,2

Kwasy tłuszczowe (%) –

C14:0 (kwas mirystynowy) – mniej niż 0,03 %

C16:0 (kwas palmitynowy) – 6,0 do 15,0

C16:1 (kwas palmitoleinowy) – 0,2 do 1,0

C17:0 (kwas margarynowy) – maksymalnie 0,4

C17:1 (kwas margaroleinowy) – maksymalnie 0,4

C18:0 (kwas stearynowy) – 1,5 do 4,0

C18:1 (kwas oleinowy) – 68,0 do 83,0

C18:2 (kwas linolowy) – 4,0 do 14,0

C18:3 (kwas linolenowy) – 0,5 do 1,0

C20:0 (kwas arachidowy) – maksymalnie 0,5

C20:1 (kwas gadoleinowy) – maksymalnie 0,3

C22:0 (kwas behenowy) – maksymalnie 0,3

C24:0 (kwas lignocerynowy) – maksymalnie 0,2

Kwasy tłuszczowe typu trans –

TRANSOLEINOWE < 0,03

TRANSLINOLOWE + TRANSLINOLENOWE < 0,03

TRANSOLEINOWE < 0,03

Sterole (%)

Cholesterol – maks. 0,3

Brassicasterol < lub = 0,1

Kampesterol < lub = 4,0

Stigmasterol < ampesterol

Apparent beta-sitosterol > 94,0

Delta-7-stigmasterol < 0,4

Sterole ogółem (mg/kg) 1 000

Erytrodiol + uwaol maksymalnie – 3,5

- 3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Nie dotyczy

- 3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Należy zapewnić, aby produkcja surowców, przetwarzanie i przechowywanie odbywały się na określonym obszarze geograficznym.

- 3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia i oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia „Azeite de Trás-os-Montes” pakowane są w pojemniki o maksymalnej pojemności pięciu (5) litrów.

Materiał używany do produkcji opakowań musi być obojętny i bezpieczny w kontakcie z oliwą z oliwek. Dopuszcza się stosowanie lżejszych opakowań dostosowanych do aktualnych oczekiwań rynku.

- 3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Na etykiecie „Azeite de Trás-os-Montes” należy umieścić następujące sformułowania i elementy graficzne:

- sformułowanie „Azeite de Trás-os-Montes” – „chroniona nazwa pochodzenia” lub „ChNP”;
- symbol Unii Europejskiej;
- tożsamość producenta/podmiotu gospodarczego (imię i nazwisko, nazwa przedsiębiorstwa i adres);
- logo wskazane poniżej, dostosowane do różnych formatów opakowań.



4. **Zwięźle określenie obszaru geograficznego**

Ogranicza się on do sołectw z gmin: Mirandela, Vila Flor, Alfândega da Fé, Macedo de Cavaleiros, Vila Nova de Foz Côa, Carrazeda de Ansiães, Valpaços, Murça, Moncorvo, Bragança; Związku sołectw Izeda, Calvelhe i Paradinha Nova, Macedo de Mato, Vimioso; sołectwa Santulhão, Mogadouro; Związku sołectw Mogadouro, Valverde, Vale de Porco i Vilar de Rei, Paradela, Brunhoso, Castro Vicente, Vale da Madre, związku sołectw Remondes i Soutelo, oraz Azinhoso.

5. Związek z obszarem geograficznym

Decydujące znaczenie dla jakości „Azeite de Trás-os-Montes” mają warunki glebowo-klimatyczne panujące na obszarze geograficznym, odmiany uprawianych oliwek, ekspozycja gajów oliwnych, wiedza fachowa producentów – w szczególności w odniesieniu do czasu zbiorów, systemu zbiorów oraz transportu i przetwarzania – oraz renoa oliwy z oliwek.

5.1. Informacje na temat obszaru geograficznego – czynniki naturalne

Dwie cechy charakterystyczne obszaru geograficznego, na którym produkuje się „Azeite de Trás-os-Montes”, to jednolitość obszaru geograficznego tworzącego region Terra Quente w Trás-os-Montes i jego położenie na wysokości od 400 do 1 300 m.n.p.m, chociaż obszar o największej gęstości upraw oliwek znajduje się na wysokości 700 m n.p.m. lub niżej.

Jest to obszar o szczególnej glebie i ukształtowaniu terenu, przeciętany rzekami, na którym drzewa oliwne rosną na wysokości do 700 m n.p.m. Istnieje wyraźna różnica między nierównym, górzystym terenem a pofałdowanymi płaskowyżami przeciętanym siecią rzek osadzonych między stromymi zboczami.

Czwartorzędowe formacje powstałe z istniejących wcześniej skał (w związku z tym bogate w węgiel) mają niekiedy wysokość kilku metrów i stanowią doskonałe miejsce dla uprawy oliwek. Na to czwartorzędowe dziedzictwo składają się tarasy cechujące się obecnością osadów laminowanych o stosunkowo grubych warstwach.

Formacje geologiczne i sposób ich rozwoju wpłynęły na profil morfologiczny, podobnie jak sieć rzeczna, której większe rzeki (dopływy Douro) zazwyczaj płyną z północy na południe, wycinając równoległe zamknięte doliny.

Oprócz niewielkiej działki na północnym zachodzie (odwadnianej przez rzekę Cavado) cała sieć rzeczna jest zdominowana przez rzekę Douro, rzekę główną regionu, z którą łączą się wszystkie główne dopływy: Sabor, Tua, Pinhão, Corgo i Tâmega (dopływy prawe) oraz Coa, Teja, Torto, Távora, Varosa i Paiva (dopływy lewe).

Rzeka Douro wyrzeźbiła w terenie bardzo głęboką dolinę wzdłuż swojego biegu. Rzeka cechuje się dość stromym nachyleniem, a jej wysokość waha się od 550 m. n.p.m w górnym biegu do 20 m. n.p.m w dolnym biegu (u ujścia rzeki Paiva). Dopływy pierwszego stopnia po obu stronach, które mają swój początek na wysokości płaskowyżu 800/1 000 m n.p.m., również przebiegają przez stosunkowo głębokie doliny, przynajmniej w pobliżu Douro. Całą sieć rzeczna stanowią rzeki stałe, z wyjątkiem wewnętrznej subkontynentalnej sieci dopływów trzeciego stopnia, w szczególności w Terra Quente i na obszarach przejściowych, które wysychają w szczytowym okresie pory suchej.

Klimat regionu Trás-os-Montes różni się w zależności od ekspozycji i wysokości. Posiada on jednak cechy klimatu śródziemnomorskiego z wpływami kontynentalnymi. Klimat ten cechuje się ciepłymi, suchymi latami, ale także temperaturami nocą w okresie zimowym, które najczęściej spadają poniżej zera, jak również bardzo wysoką roczną amplitudą temperatury (średnio od 17 °C do 18 °C) oraz znacznymi dziennymi amplitudami temperatury i występowaniem inwersji.

Temperatura i woda to czynniki decydujące o sposobie wykorzystania gruntów. Są one zatem również kluczowymi czynnikami kształtującymi klimat regionalny i lokalny.

Średnia temperatura w regionie jest czynnikiem decydującym o produkcji oliwek. W celu ukończenia rocznego cyklu produkcyjnego oliwki potrzebują skumulowanej temperatury (sumy średnich temperatur dziennych) wynoszącej około 5 300 °C, rozłożonej w następujący sposób:

1. Wzrost wegetatywny rozpoczyna się, gdy średnia temperatura otoczenia wynosi między 10 a 11 °C.
2. Kwiatostany pojawiają się w temperaturze 15 °C po nagromadzeniu 750 °C.
3. Kwitnienie rozpoczyna się w temperaturze od 18–19 °C, przy 550 °C nagromadzonych powyżej wartości z pkt 2 (1 300 °C).
4. Nawożenie przeprowadza się w temperaturze 21–22 °C, przy nagromadzeniu 660 °C do 700 °C powyżej wartości z pkt 3.
5. Oliwki dojrzewają po nagromadzeniu 3 300 °C powyżej wartości z pkt 3 przed wystąpieniem intensywnego chłodu.

Na obszarze Terra Quente i Alto Douro znajduje się więcej gajów oliwnych.

Obszar Terra Quente w Trás-os-Montes

Obszar ten posiada swoiste cechy klimatyczne i charakteryzuje się bardzo ciepłymi, suchymi latami i surowymi zimami. Gleba jest w przeważającej mierze łupkowa i zawiera mało materiału organicznego. Obszar ten składa się głównie z pokrywy roślinnej i roślinności typu śródziemnomorskiego – występują tu winnice, gaje oliwne i sady migdałowe.

Gleba jest bardzo uboga w makroskładniki, ale bardzo bogata w mikroskładniki odżywcze ze względu na łupkowe pochodzenie. Wpływ gleby i klimatu sprawia, że pochodzące z tego obszaru i uprawiane na nim oliwki mają bardzo intensywny smak i aromat.

Należy zwrócić szczególną uwagę na następujące sołectwa na tym obszarze:

Mirandela: gmina o największej liczbie gajów oliwnych w północno-wschodnim regionie Trás-os-Montes – głównie odmiany Verdeal Transmontana i Cobrançosa.

Macedo de Cavaleiros: sołectwo o właściwych dla północy cechach klimatycznych, a zatem naturalny krajobraz typowy dla Terra Fria. Znaczną powierzchnię zajmują gaje oliwne, zwłaszcza drzewa odmiany Cobrançosa.

Alfândega da Fé: jej cechy charakterystyczne są zbliżone do gmin Makadu i Mirandela, przy czym główną odmianą jest Verdeal.

Obszar Północny Alto Douro

W Vale da Vilariça, dolinie rzeki Vilariça – dopływu rzeki Sabor w Alto Douro – występuje wiele trzeciorzędowych gliniastych pokładów osadowych z kwarcem. Należy zwrócić szczególną uwagę na następujące sołectwa na tym obszarze: Vila Flor, Moncorvo i Carrazeda de Ansiães – sołectwa z dużymi gajami oliwnymi, w których dominują odmiany Cordovil i Verdeal.

Obszar Alto Tâmega

Na tym obszarze występują głównie gleby granitowe i łupkowe. Należy zwrócić szczególną uwagę na sołectwo Valpaços, gdzie znajdują się duże gaje oliwne, w których dominują odmiany Cordovil i Cobrançosa.

Obszar Terra Fria

Obszar ten, położony na skraju płaskowyżu iberyjskiego, na starożytnym masywie składającym się głównie z łupków i granitów, ma dwie facje, odpowiadające zasadniczo regionom – na wschodzie i na zachodzie – ukształtowane w układzie orograficznym pasm górskich Nogueira i Montesinho.

Jeśli chodzi o odmiany, na przykład oliwki Verdeal Transmontana, pomimo późnego osiągnięcia dojrzałości, mają niską zawartość wody i oliwy w okresie zbiorów. Zapewnia to właściwą odporność na pierwsze mrozy, które nie mają wpływu na jakość oliwy z oliwek. Z tego powodu oliwki zbiera się przed nadejściem silnych mrozów, które występują najczęściej w dwóch ostatnich tygodniach grudnia.

W związku z tym nadal zielone oliwki stanowią często znaczną część zbiorów. Rozpuszczalny w tłuszczach chlorofil nadaje oliwie z oliwek charakterystyczne zielone odcienie w pierwszych tygodniach po wyprodukowaniu.

Oliwa z oliwek stopniowo traci te zielone odcienie, nie zmieniając swoich właściwości organoleptycznych. Następnie oliwa z oliwek przybiera złote odcienie. Pigmenty chlorofilowe rozkładają się bowiem pod wpływem światła, a oliwa z oliwek jest również bogata w polifenole oraz jest gorzka i korzenna, co również decyduje o jej trwałości.

5.2. Specyfika obszaru geograficznego – czynnik ludzki

Na tym obszarze geograficznym prowadzi się głównie rolnictwo rodzinne na małą skalę (kasztany, warzywa, oliwki, winogrona, wiśnie, jabłka, migdały itp.), przy czym niektóre gospodarstwa działają jako przedsiębiorstwa, zwłaszcza w sektorze uprawy oliwek.

Obszar ten charakteryzuje się bogatym krajobrazem naturalnym składającym się ze zróżnicowanych ekosystemów, w tym parków przyrodniczych, rezerwatów ekologicznych i obszarów chronionych, a także terenów istotnych dla ich walorów naturalnych.

Produkcja oliwy z oliwek odgrywa ważną rolę w tym regionie od co najmniej XVI w. Gaje oliwne sadzono ze względu na ogromną wartość dodaną, jaką przynosiło to gruntom. Przez stulecia ludzie, którzy uprawiali oliwki na tym obszarze, mogli jak najlepiej wykorzystać grunty, aby uzyskać oliwę z oliwek o ponadczasowej renomie.

Jakość oliwy z oliwek produkowanej w tym regionie jest wynikiem umiejętności rolników: na przestrzeni wieków wybierali oni odmiany najlepiej dostosowane do lokalnego klimatu, biorąc pod uwagę dostęp gajów oliwnych do światła słonecznego, a także stosowali najbardziej odpowiednie praktyki uprawy i produkcji, wybierając najlepszy moment na zbiory, najlepszy system zbiorów, odpowiednio pakując oliwki przed przetworzeniem i stosując najlepszy system przetwarzania i przechowywania oliwy z oliwek.

Na szczególną uwagę zasługuje fakt, że drzewa rosną w rzędach w gajach oliwnych na niektórych obszarach, a na innych obszarach są rozproszone, co również dotyczy rozdrabniania materiału drzewnego. W przeszłości w celu zwalczania chwastów dwa razy w roku stosowano również tradycyjną orkę poprzeczną, ale zaniechano tej praktyki, ponieważ nie wpływa ona dobrze na glebę.

5.3 Specyfika produktu

Specyfika „Azeite de Trás-os-Montes” wynika z wykorzystywania w większości odmian Verdeal Transmontana, Madural, Cobrançosa i Cordovil, swoistości obszaru geograficznego, a przede wszystkim gleby, klimatu i wiedzy rolników.

Na przykład oliwki Verdeal Transmontana, pomimo późnego osiągnięcia dojrzałości, mają niską zawartość wody i oliwy w okresie zbiorów. Zapewnia to właściwą odporność na pierwsze mrozy, które nie mają wpływu na jakość oliwy z oliwek.

Z tego powodu oliwki zbiera się przed nadejściem silnych mrozów, które występują najczęściej w dwóch ostatnich tygodniach grudnia.

W związku z tym nadal zielone oliwki stanowią często znaczną część zbiorów. Rozpuszczalny w tłuszczach chlorofil nadaje oliwie z oliwek charakterystyczne zielone odcienie w pierwszych tygodniach po wyprodukowaniu.

Oliwa z oliwek stopniowo traci te zielone odcienie, nie zmieniając swoich właściwości organoleptycznych. Następnie oliwa z oliwek przybiera złote odcienie. Pigmenty chlorofilowe rozkładają się bowiem pod wpływem światła. Oliwa z oliwek jest również bogata w polifenole oraz jest gorzka i korzenna, co również decyduje o jej trwałości.

Uzyskana w ten sposób oliwa z oliwek charakteryzuje się niską lub bardzo niską kwasowością i aromatem świeżych owoców z nutą migdałów. Oliwa ma zielonkawożółtą barwę z dominującym smakiem świeżych owoców i nutą migdałów oraz akcentem słodkim, cierpkim, gorzkim i korzennym.

Według Ferreira Lapa (1) przypominające w konsystencji margarynę lub mętne oliwy z oliwek wynikają z gorącego, suchego klimatu, natomiast Ferreira da Silva wiąże to z właściwościami gleby. Mówi się, że najbardziej aksamitna oliwa z oliwek jest produkowana na formacjach granitowych oraz łupkach prekambryjskich i silurskich – geologia dystryktów Bragancy i Vila Real.

W związku z tym, jeśli chodzi o zawartość kwasów, zawartość kwasu palmitoleinowego w oliwie z oliwek z pierwszego tłoczenia z regionu Trás-os-Montes jest równa lub niższa od zawartości kwasu palmitynowego, odwrotnie niż w przypadku oliwy z oliwek z pozostałych części Portugalii.

Ta specyfika dotycząca zawartości kwasu palmitynowego i palmitoleinowego wydaje się zatem jedną z cech charakterystycznych oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia na obszarze Terra Quente w Trás-os-Montes.

5.4. Sposób, w jaki specyficzny charakter obszaru geograficznego wpływa na specyficzny charakter produktu (związek przyczynowy)

Decydujące znaczenie dla jakości „Azeite de Trás-os-Montes” mają warunki glebowo-klimatyczne panujące na obszarze geograficznym, odmiany uprawianych oliwek, ekspozycja gajów oliwnych, wiedza fachowa producentów – w szczególności w odniesieniu do czasu zbiorów, systemu zbiorów oraz transportu i przetwarzania – oraz renowa oliwy z oliwek.

Cechy obszaru geograficznego związane z czynnikami naturalnymi lub ludzkimi ukształtowały krajobraz uprawy oliwek na obszarze Terra Quente w Trás-os-Montes i wpłynęły na specyfikę „Azeite de Trás-os-Montes”.

Klimat regionu Trás-os-Montes różni się w zależności od ekspozycji i wysokości. Posiada on jednak cechy klimatu śródziemnomorskiego z wpływami kontynentalnymi. Klimat ten cechuje się ciepłymi, suchymi latami, ale także temperaturami nocą w okresie zimowym, które najczęściej spadają poniżej zera, a także bardzo wysoką roczną amplitudą temperatury (średnio od 17 °C do 18 °C), znacznymi dziennymi amplitudami temperatury i występowaniem inwersji. W związku z częstymi zjawiskami wpływającymi na zakres temperatur w okresie zimowym, ale również wiosną i jesienią, na terenach niżej położonych nie uprawia się drzew oliwnych.

Czwartorzędowe formacje powstałe z istniejących wcześniej skał (w związku z tym bogate w węgiel) mają niekiedy wysokość kilku metrów i stanowią doskonałe miejsce dla uprawy oliwek.

Wszystkie te cechy charakterystyczne przyczyniły się do wyboru niektórych odmian do uprawy, takich jak Verdeal Transmontana, Madural, Cobrançosa i Cordovil, co wpłynęło na charakter „Azeite de Trás-os-Montes”.

Nie można zapominać o wiedzy fachowej producentów, którzy potrafili dostosować się do cech glebowo-klimatycznych regionu, co znajduje odzwierciedlenie w wyborze odmian, metodach zarządzania gajami oliwnymi i oczywiście wyborze czasu zbiorów, rotacji oliwek i technicznych etapach produkcji oliwy z oliwek (Suzana Dias, 1984) (2).

Pakowanie oliwek przed przetworzeniem, system przetwarzania i przechowywanie oliwy z oliwek mają również wpływ na jakość oliwy z oliwek.

Produkcja oliwy z oliwek od co najmniej od XVI w. odgrywa dużą rolę na obszarze geograficznym, na którym produkuje się „Azeite de Trás-os-Montes”, o czym świadczą odniesienia dr João de Barrosa do oliwy z oliwek. Żył on w tym samym czasie co Manuel I, był kronikarzem, historykiem oraz autorem książki *Geografia de Entre Douro e Minho* (Geografia obszaru między Douro a Minho), w której napisał: „stwierdzono, że oliwki rosną tam od co najmniej 1548 r., a pierwsze drzewa oliwne zasadzono tam niedawno i obecnie na tym terenie produkuje się dużo oliwy z oliwek” (3).

Opisując dzień spędzony w mieście Miranda do Douro pod koniec 1609 r., Manuel Severim de Faria napisał o terenach w pobliżu Pocinho: „Gaje oliwne są nadal młode, ponieważ pierwsze drzewa zostały tu zasadzone 20 lat temu. Nawet jeśli wcześniej na tym obszarze nie występowały takie drzewa, teraz jest ich tak wiele, że nigdzie indziej nie sposób znaleźć bardziej zielonych i bujnych drzew oliwnych”.

Również w książce z 1908 r. *Notas de Portugal* (Uwagi o Portugalii) (Lizbona 1908) (4), znajdują się odniesienia do odmian drzew oliwnych; napisano w niej, że głównymi odmianami oliwek w gajach oliwnych gminy Mirandela były: Madural, Verdeal, Cordovil, Sevilhana, Lentisca, Carrasquenha, Bical i Redondil.

W 1942 r. Costa Netto i Canhoto Vidal (5) wskazali trzy regiony produkcji wyłącznie na podstawie utrwalonej tradycji produkcji oliwy z oliwek i naturalnego uznania tych obszarów, przy czym jednym z tych regionów był Além Douro (obszar północno-wschodni Trás-os-Montes lub obszar Terra Quente Trás-os-Montes).

Ponadto „Azeite de Trás-os-Montes” jest rozpoznawalna wśród konsumentów.

Mówi się, że spożycie oliwy z oliwek w Trás-os-Montes sięga czasów starożytnych, ponieważ na s. 344 swojej książki *Medicina Lusitana* (Medycyna Portugalska) dr Francisco da Fonseca Henriques napisał: „Kto w okresie zbiorów oliwy z oliwek spożywa ciepły chleb ze świeżą oliwą z oliwek z tłoczni, przed oczyszczeniem lub rafinacją, ten uspokoi żołądek na kilka dni, tak jak robili to mieszkańcy wsi w Trallos Montes, i dobrze na tym wychodzili” (6).

„Azeite de Trás-os-Montes” cieszy się obecnie doskonałą renomą. Według „Światowego Rankingu EVOO”, stworzonego przez Światowe Stowarzyszenie Dziennikarzy i Pisarzy Wina i Alkoholii (WAWWJ) w celu informowania konsumentów o jakości najczęściej nagradzanych na świecie oliw z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia, który jest publikowany co roku od ponad dziesięciu lat w oparciu o klasyfikację Światowego Rankingu Win i Napojów Spirytusowych (WRW&S), nazwy pochodzenia związane z oliwą z oliwek, takie jak „Azeite de Trás-os-Montes”, stale pojawiają się wśród 100 najlepszych na świecie, podczas gdy pod względem klasyfikacji portugalskie oliwy z oliwek każdego roku otrzymują najwięcej nagród, niezależnie od tego, czy są produkowane przez spółdzielnie, czy w tłoczniach i przez producentów prywatnych.

(1) Lapa, João Inácio Ferreira, 1823–1892, Lizbona: Prasa Narodowa, 1871, kopia cyfrowa dostępna w Bibliotece Cyfrowej HathiTrust, *Technologia rural, ou artes chimicas, agricolas e florestas* (Technologia obszarów wiejskich lub sztuka chemiczna, rolnicza i leśna)/João Ignacio Ferreira Lapa

- (2) Ferreira Dias, M.S.L. (1984), *Contribuição Estatística para o Estudo da Viabilidade de Demarcação de Regiões Oleícolas Portuguesas*, (Wkład statystyczny w studium wykonalności dotyczącym wyznaczenia regionów produkcji oliwy z oliwek w Portugalii), sprawozdanie na koniec stażu dla kierunku inżynieria rolno-przemysłowa na Uniwersytecie Technicznym w Lizbonie, Szkoła Rolnicza, s. 51.
- (3) BARROS, João – *Geografia de Entre Douro e Minho e Trás-os-Montes*. (Geografia obszaru między Douro a Minho i Trás-os-Montes). Porto: *Edição da Câmara Municipal do Porto* (Wydawnictwo Rady Miasta Porto). 1919, s. 0 Barros, João de (1505? do 1553?). Pisarz, moralista i geograf. W *Geografia d'Entre Douro e Minho e Trallosmontes* (Zbiorze niepublikowanych rękopisów. Tom 5. Porto: Biblioteka miejska Porto, 1919), napisanym około 1549 r., wśród wielu uwag na temat regionu Trás-os-Montes, podał następujące informacje na temat gminy Mirandela: „pierwsze drzewa oliwne zasadzono tam niedawno, a obecnie na tym terenie produkuje się dużo oliwy z oliwek”. Na podstawie publikacji João de Barrosa uważamy, że pierwsze drzewa oliwne posadzone na nizinach gminy Mirandela (Carvalhais, Vale Pereiro, Vale Madeiro, Frecha itp.) i Freixo de Espada à Cinta (Carril, Vale de Igreja itp.) pochodzą z końca XV w./początku XVI w.
- (4) Wystawa Narodowa Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 1908 r., *Azeite, óleos e condimentos, Notas sobre Portugal* (Oliwa z oliwek, oleje i przyprawy. Uwagi dotyczące Portugalii), tom I, Lizbona, Wydawnictwo krajowe, 1908–1909.
- (5) Vidal, V. Canhoto and Neto, I. Costa: *Azeites elementares* (Podstawowe oliwy z oliwek) Prezentacja przedstawiona na Pierwszym Narodowym Kongresie Nauk Rolniczych.
- (6) Henriques (Francisco da Fonseca).— *MEDICINA LUSITANA//SOCORRO DELPHICO* (Medycyna Portugalska// Łagodzenie Bólu), Porto, Urząd Biskupa Manuela Pedroso Coimbry, 1750.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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