REGRAS DE PRODUÇÃO DO AZEITE DE MOURA

0. HISTORIAL

(ver anexo 1)

1. NOME DO PRODUTO:

Azeite de Moura

2. DESCRIÇÃO DO PRODUTO:

O Azeite de Moura satisfaz a definição constante nas alíneas a), b) e c) do nº 1 do anexo ao Regulamento CEE 136/66 e suas alterações e possui as características que constam do anexo 1 do Regulamento CEE 2568/91 e suas alterações. É obtido por processos mecânicos, a partir de azeitonas das variedades galega, verdeal e cordovil que produzem um azeite com características químicas e sensoriais próprias. Trata-se de azeites com cheiro e sabor a fruto que lhe são dados pelas variedades galega e verdeal e ricos em ácidos gordos monoinsaturados que advêm principalmente da variedade cordovil. O azeite tem uma côr amarela-esverdeada. A variedade verdeal entra na composição do azeite com um máximo de 15 - 20%, a variedade cordovil com um mínimo de 35 - 40% e a variedade galega com o resto.

(ver anexo 2: quadro tipo das características químicas e sensoriais do Azeite de Moura)

3. ÁREA GEOGRÁFICA:

A área geográfica delimitada, no interior da qual tem lugar a produção de azeitonas e o fabrico de azeite é constituída pelos seguintes concelhos e freguesias:

. Concelho: Moura; freguesias: Póvoa de São Miguel, Amareleja, S. João Baptista, S. Agostinho, S. Amador, Safara, S. Aleixo da Restauração e Sobral D'Adiça;

. Concelho: Serpa; freguesias: Pias, Vale de Vargo, Vila Verde de Ficalho, Brinches, S.Maria, Salvador e Vila Nova de S. Bento.

. Concelho: Mourão; freguesias: Granja.

(ver anexo 3: mapa das freguesias)

4. ELEMENTOS QUE JUSTIFICAM A LIGAÇÃO COM O MEIO GEOGRÁFICO:

A zona demarcada caracteriza-se por uma certa homogeneidade de solos e climas, com declives suaves e moderados onde predominam as variedades Cordovil, Galega e Verdeal. É destas características, expressas no estudo incluído no anexo 4 que se obtém o Azeite de Moura.

5. GARANTIA SOBRE A ORIGEM GEOGRÁFICA DO PRODUTO:

5.1. Só poderão utilizar a Denominação de Origem os produtores para o efeito autorizados pelo Agrupamento de Produtores Cooperativa Agrícola de Moura e Barrancos (CAMB).

5.2. A autorização só poderá ser concedida aos produtores de azeite que, cumulativamente:

a) possuam instalações industriais situadas na área geográfica de produção definida em 3;

b) utilizem apenas azeitona proveniente de olivais existentes em explorações situadas na área geográfica referida;

c) produzam o azeite de acordo com as condições estabelecidas nestas 'Regras de Produção';

d) se submetam ao regime de controlo e certificação previsto neste documento;

e) assumam, por escrito, o compromisso de respeitar as disposições previstas neste documento.

5.3. A autorização prevista no número anterior depende da prévia verificação, a efectuar pelo OPC a pedido do agrupamento de produtores CAMB, das condições de produção de azeitona e de azeite constantes da secção 6, designadamente quanto aos seguintes aspectos:

a) características da matéria-prima;

b) condições de colheita, acondicionamento, transporte e conservação da azeitona;

c) regras técnicas e higiénicas observadas na produção de azeite;

d) regras de acondicionamento do azeite.

6. CONDIÇÕES DE RECEPÇÃO DA AZEITONA E DE PRODUÇÃO DE AZEITE:

Por cada produtor autorizado pelo Agrupamento de Produtores CAMB a utilizar a denominação de origem (DO) 'AZEITE DE MOURA' será elaborado um Registo Descritivo, cujo modelo de ficha constitui o anexo 5 a este documento, e do qual deverão constar elementos actualizados relativos à proveniencia da azeitona utilizada, às condições efectivas de produção,recepção e às condições tecnológicas existentes.

(ver anexo 6 : condições de produção do 'Azeite de Moura')

7. REGISTO DOS PRODUTORES:

Os candidatos ao uso da DO deverão preencher uma ficha identica, cujos dados serão posterior e localmente verificados pelo OPC e submetidos à apreciação do Agrupamento de Produtores CAMB.

É da responsabilidade dos produtores de azeite a comunicação ao Agrupamento de Produtores CAMB a actualização dos elementos constantes do Registo Descritivo referido em 6.

Os produtores de azeitona destinada à produção de 'Azeite de Moura' deverão possuir e manter actualizado um registo do qual constem as quantidades de azeitona destinadas à produção do azeite referido.

Os produtores de azeite autorizados a usar a DO deverão igualmente possuir e manter actualizado um registo diário do qual deverão constar o nome dos fornecedores de azeitona, as quantidades de azeitona recebidas de cada produtor e a quantidade de azeite produzido. Os produtores de azeite deverão também possuir e manter actualizado um registo diário relativo às quantidades de azeite certificado e não certificado, devendo ser possível rastrear o azeite pelo menos até ao seu dia de produção.

Todos os produtores de azeitona e de azeite serão objecto de acções regulares de controlo, a efectuar por agentes do OPC, devendo-lhes ser prestada toda a colaboração requerida para a elaboração do seu trabalho. As acções de controlo deverão ter uma periodicidade média de 7 dias, podendo, no entanto, esta periodicidade ser aumentada ou diminuida face a razões técnicas, sempre justificadas.

Os produtores de azeite têm o direito de exigir uma cópia do relatório da acção de controlo, devidamente rubricada pelo agente do OPC e pelo produtor de azeite (ou seu agente).

O azeite que não obedeça às regras de produção estipuladas poderá ser vendido como azeite, mas é-lhe inteiramente vedado o uso da DO "AZEITE DE MOURA".

8. SANÇÕES:

8.1. A violação do disposto nestas Regras de produção pelos produtores registados, averiguada em processo instaurado para o efeito é passível das seguintes sanções:

a) Advertencia registada;

b) Suspenção da autorização de uso da denominação de origem por uma período superior ou igual a 1 ano;

c) Suspenção da autorização por tempo indeterminado, até que o produtor demonstre de forma inequívoca, estar disposto a cumprir as regras estabelecidas e a adoptar todas as condições indispensáveis para a produção de "AZEITE DE MOURA".

8.2. A instauração dos processos e a aplicação de sanções é da competencia da direcção do Agrupamento de Produtores CAMB, havendo possibilidade de recurso das decisões para a Assembleia Geral.

. ANEXO 1 .

HISTORIAL:

A oliveira, árvore padrão da agricultura portuguesa desde os tempos mais remotos, resistente à seca e de fácil adaptação aos terrenos pedregosos, deixou vestígios da sua presença no nosso território desde a longínqua idade do bronze.

Exemplar de porte médio, estimava-se, no último quartel do nosso século, ter atingido 50 milhões de unidades plantadas, envolvendo cerca de 85% das explorações agrícolas portuguesas activas que, além de outros produtos, não perdiam de vista, em maior ou menor escala, o interesse e a exploração do olival.

Às condições climatéricas do país, ímpares na Europa, se fica a dever o exito desta antíquissima cultura, que os Romanos encontrar no nosso território e se limitaram a disciplinar e a desenvolver. Estrabão refere exportações para Roma de magnífico azeite proveniente da planície alentejana e Plínio admira-se da nossa arte de aparar as oliveiras que sabiamente cultivámos entre as searas, técnica que chegou aos nossos dias sob a designação de olival espaçado.

Reconhecendo o papel decisivo que a História atribui à romanização valerá a pena recordar que o termo azeite veio até nós através do Árabe, que por sua vez, o herdou dos Caldeus e Assírios.

A cristianização da Ibéria virá reforçar os laços que ligavam, há muitos séculos, os povos indígenas ao precioso óleo.

De excepcional importancia na alimentação, o azeite foi simultaneamente utilizado na iluminação, servindo de combustível nos mais diversos instrumentos, desde os lampadários às lucernas e das modestas candeias aos candelabros de ouro dos templos das divindades e dos palácios dos grandes senhores. Aderindo ao Cristianismo, pelo qual se bateu ao mesmo tempo que talhava as fronteiras do seu território, o povo português aceitaria a dimensão simbólica sagrada do azeite, como aceitara, muitos séculos antes, a sua excelencia alimentar e a sua utilidade como combustivel iluminante.

Ao longo dos séculos o famoso óleo vegetal teve importancia comercial decisiva em Portugal.

A oliveira e o azeite não perderam a sua posição prelivigiada na cultura do povo português. Radicou-se nos hábitos alimentares, manteve-se simbólicamente na iluminação dos templos, baptizou pessoas e povoações, criou festas cíclicas, inspirou os poetas, influenciou o folclore e o artesanato.

Como há mil, há oitocentos ou há cem anos, o sábio povo que elegeu o azeite e com ele manteve convívio íntimo e plural continua a preferí-lo, apesar de todas as novidades surgidas nos últimos anos.

'TÃO FINO COMO O AZEITE DE MOURA' diz o povo!

Também a Moura a oliveira e o azeite estão ligados desde tempos longínquos, pois já os romanos aqui vieram encontrar a cultura da oliveira e a produção do azeite. Ainda hoje se podem encontrar oliveiras milenárias na região.

Também a Moura está ligada a fama da finura e excelencia do seu azeite desde épocas que se perdem no tempo!

Moura possuiu, até à Revolução de Abril de 1974, o maior olival da Europa (todo junto e pertencente a uma só pessoa). Ficava na Herdade dos Machados e tinha 1500 hectares.

Encontra-se também no concelho, na Serra do Sobral, a zona mais produtiva do país, onde as azeitonas têm um rendimento de cerca de 24% nos anos normais, podendo atingir os 40% em anos excepcionais.

Situa-se ainda, na cidade de Moura, um antíquissimo lagar de varas, cuja idade se perde no tempo, mas que é, talvez, o único na Península Ibérica em tão bom estado de conservação. O lagar foi actualmente restaurado com a ideia de instalar aí um museu do azeite.

O dia-a-dia do povo de Moura girou sempre à volta do azeite: funcionava como forma de pagamento - ainda hoje há pessoas que se recordam de receber, além de outros produtos, 5 litros de azeite como salário. Utilizavam-no como medicamento pois tinha o dom de

curar todas as feridas (grande poder cicatrizante): as feridas das parelhas de animais causadas pelos arreios, as feridas dos cães e de todos os animais em geral - porcos, ovelhas, etc. Também as feridas das pessoas se curavam com azeite, como por exº as nádegas das crianças quando estavam 'assadas'. Servia ainda para desparasitar animais e pessoas, livrando-os das carraças.

Na culinária, pode-se dizer que toda a alimentação da região era à base do azeite: ensopado de borrego, as migas, a açorda, a sopa de beldroegas e queijo fresco, todos os fritos, os bolos de azeite, as popias feitas com sobras de pão e azeite. Também ao pequeno--almoço se comia a famosa tiborna: os homens que íam muito cedo para os lagares, para acender as caldeiras, aqueciam pão na chapa da fornalha e regavam-no com azeite. Na conservação dos alimentos tinha o azeite um papel importante: os enchidos e os queijos guardavam-se, de um ano para o outro, em enormes potes de barro cheios de azeite.

O azeite usado na conservação dos alimentos, e que se tornava rançoso ao fim de algum tempo tinha ainda muitas utilizações para o povo de Moura: nas candeias, como fonte de iluminação, como lubrificante e ainda para untar arreios e outras peças de cabedal.

Ainda hoje o azeite mantém a sua funcionalidade em Moura: a alimentação continua a ser à base de azeite - mantém-se até o hábito de comer pão torrado ('torradas') regadas com azeite e polvôlhadas de sal e açucar; Permanece a conservação dos queijos e enchidos em azeite; continuam a curar-se as feridas e a tirar carraças com o precioso óleo; existe, ainda, por vezes o hábito de se pagar certos serviços com azeite (como complemento do salário) e, principalmente no campo, nos 'montes alentejanos', subsiste o azeite como fonte de iluminação, como lubrificante e como unguento para os arreios e outras peças em cabedal.

Também ainda hoje se reconhece a finura e excelencia do azeite de Moura. O provérbio 'tão fino como o azeite de Moura' contínua vivo na linguagem das pessoas. Moura obteve a medalha de ouro no concurso nacional para o melhor azeite realizado em Campo Maior em 1992 !

.ANEXO 2.

QUADRO TIPO DAS CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS E SENSORIAIS

DO AZEITE DA REGIÃO DEMARCADA DE MOURA

ACIDEZ MÁX. 1 ou 1.5

↳EXTRA ↳VIRGEM

ÍNDICE PERÓXIDOS

MÁX. 15

ABSORVÊNCIAS

K 232 - Máx. 2,0
K 270 - Máx. 0,20
ΔE - Máx. 0,01

DOMINANTE

577 a 579 nm

TRILINOLEÍNA

Máx. 0,2

TRIGLICÉRIDOS

LLL	OLLn	PLLn	OLL	OOLn	PLL	POLn	OOL
Vest.0,2	0,1-0,3	Vest.	0,3-1,0	1,6-1,8	0,5-0,7	0,1-0,2	8,0-11,0
POL	PPL	OOO	POO	POO / P	PStL	StOO	PStO
3,0-4,5	0,2-0,3	44-52	21-25	2,0-4,0	0,1-0,3	4,0-5,5	1,0-1,1

ÁCIDOS GORDOS

C14 : 0 Máx. 0,1	C24 : 0 Máx. 0,2	C20 : 1 Máx. 0,3
C16 : 0 8,5 - 15	C16 : 1 0,5 - 2,5	
C17 : 0 Máx. 0,2	C17 : 1 Máx. 0,3	
C18 : 0 1,5 - 3,5	C18 : 1 75 - 80	
C20 : 0 Máx. 0,7	C18 : 2 3,5 - 8,5	
C22 : 0 Máx. 0,3	C18 : 3 0,5 - 0,9	

ÁCIDOS GORDOS TRANS

Trans oleicos $< 0{,}030$
Trans linoleicos + linolénicos $< 0{,}050$

ALCOOIS ALIFÁTICOS

Máx. 250 mg/Kg.

ESTERÓIS

COLESTEROL $\leq 0{,}5$
BRASSICAESTEROL $\leq 0{,}1$
CAMPESTEROL $\leq 4{,}0$
ESTIGMASTEROL $<$ CAMPESTEROL
β. SITOSTEROL > 75
β. SITOSTEROL APARENTE $> 93{,}0$
Δ 7 - ESTIGMASTEROL $< 0{,}5$
TOTAIS MIN 1000

ERITRODIOL + UVAOL

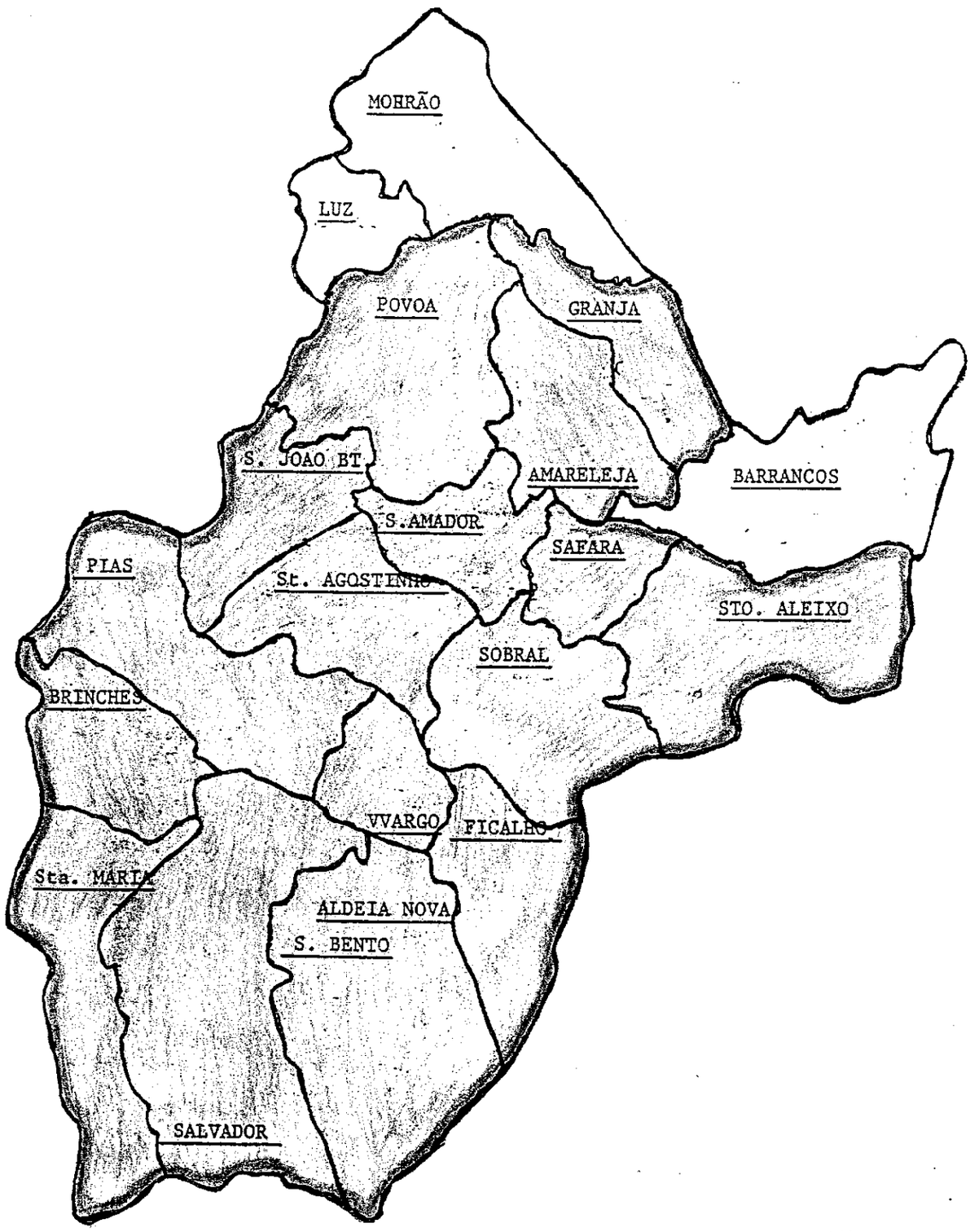
MÁX. 4,5

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

MIN. 6,0

. ANEXO 3 .

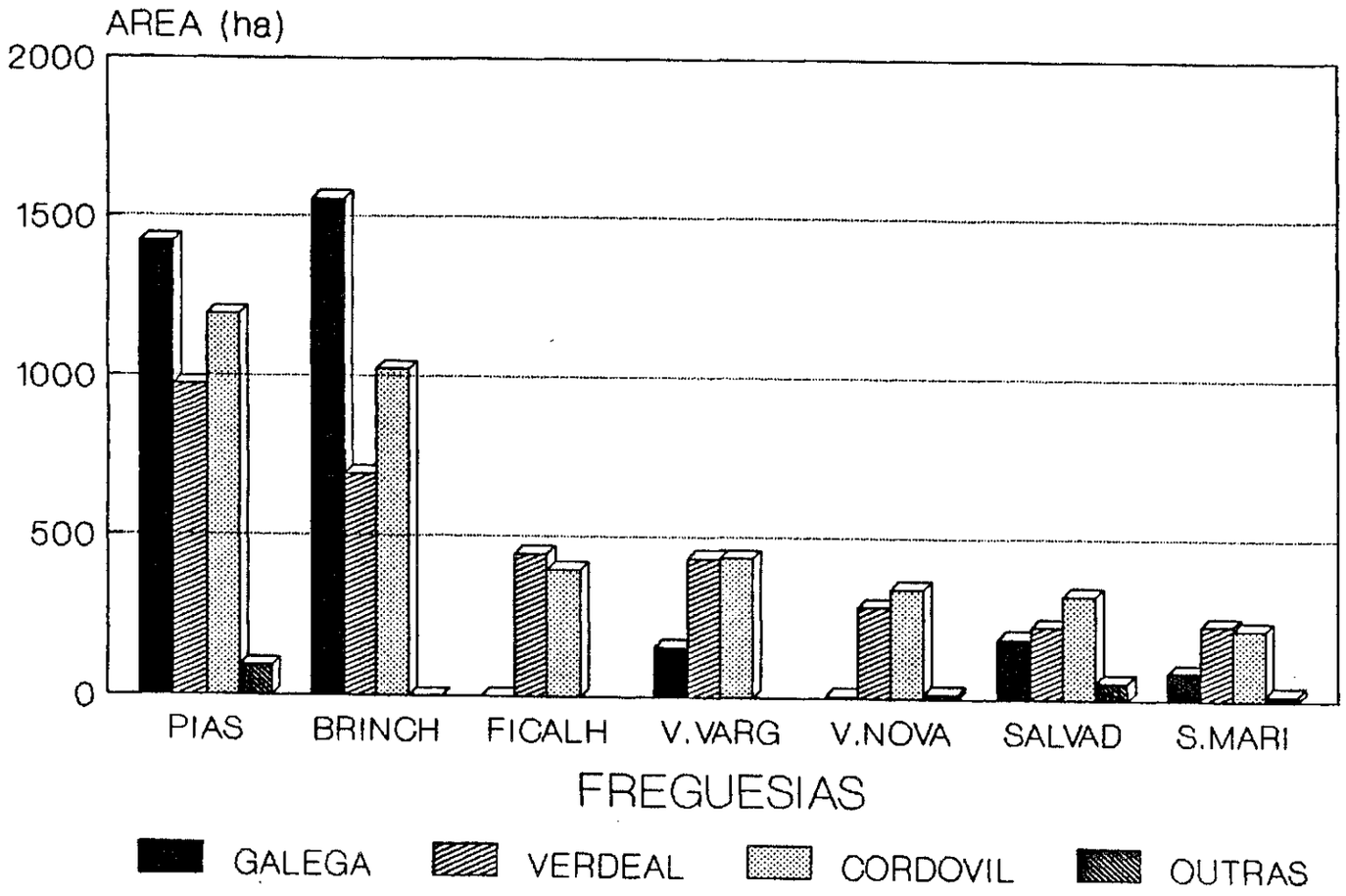
MAPA DAS FREGUESIAS



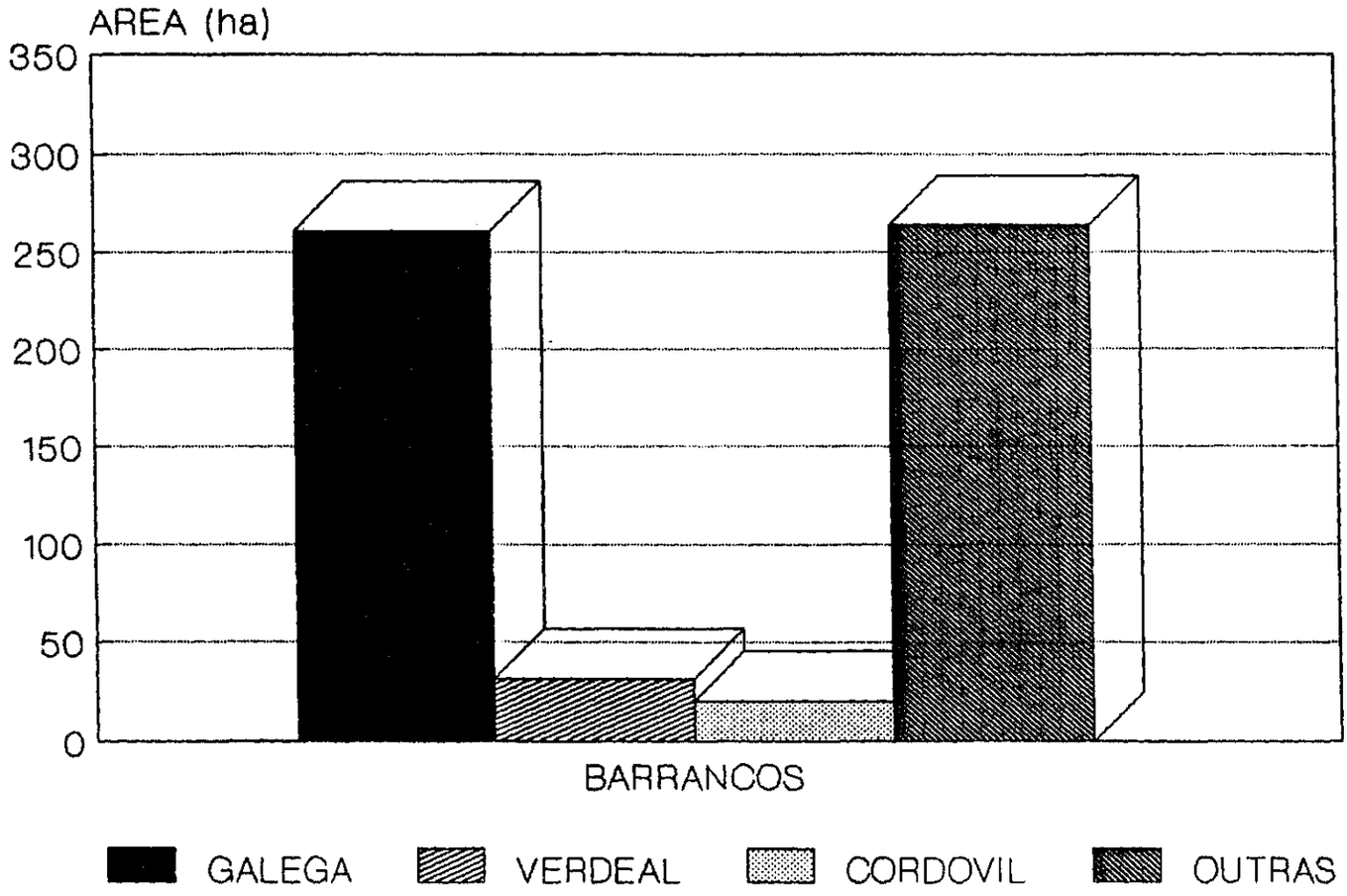
. ANEXO 4 .

O estudo realizado encontra-se já na posse do I.M.A.I.A.A.

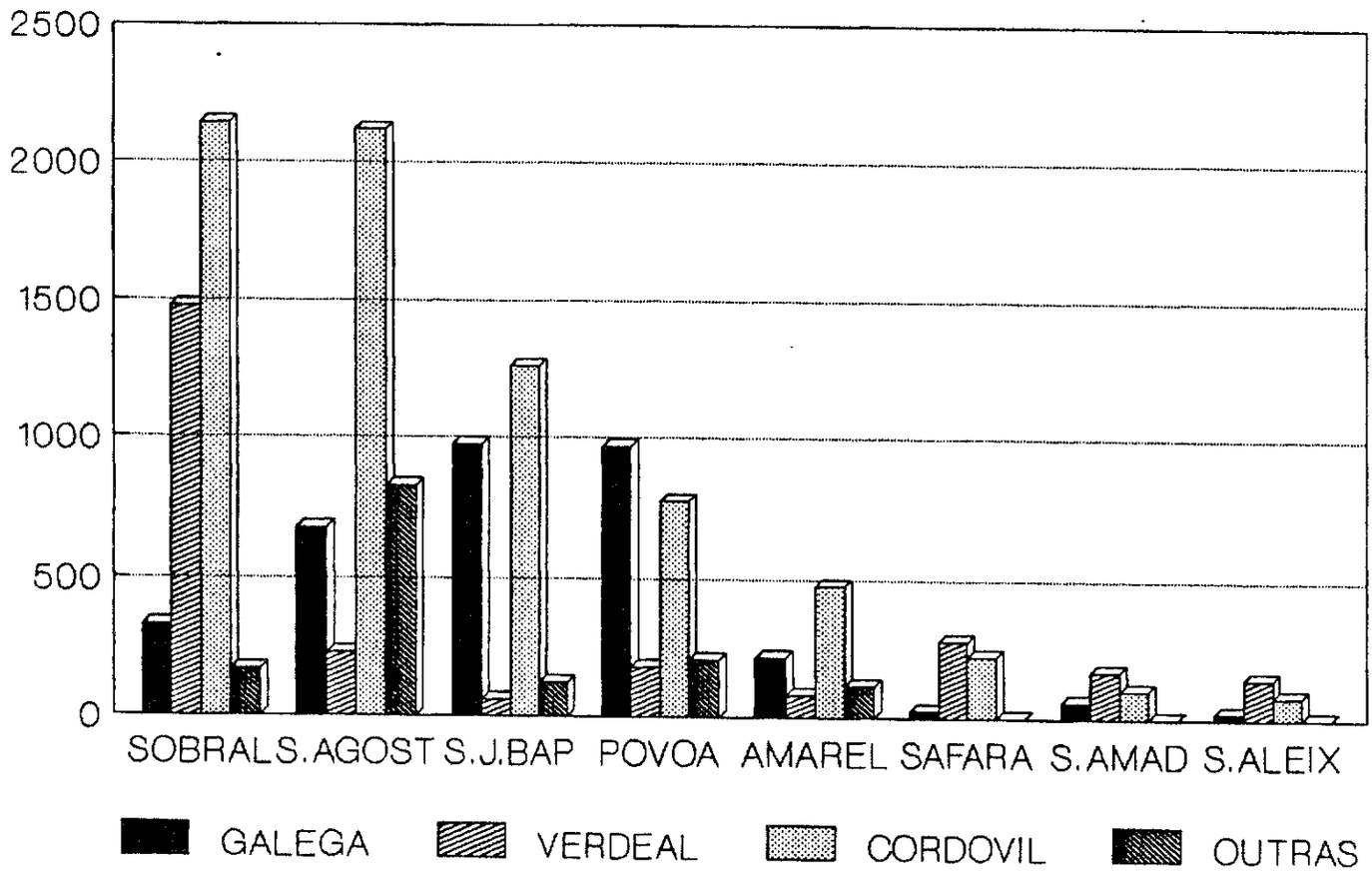
AREA OCUPADA PELAS PRINCIPAIS VARIEDADES NO CONCELHO DE SERPA



AREA OCUPADA PELAS PRINCIPAIS VARIEDADES - CONCELHO BARRANCOS

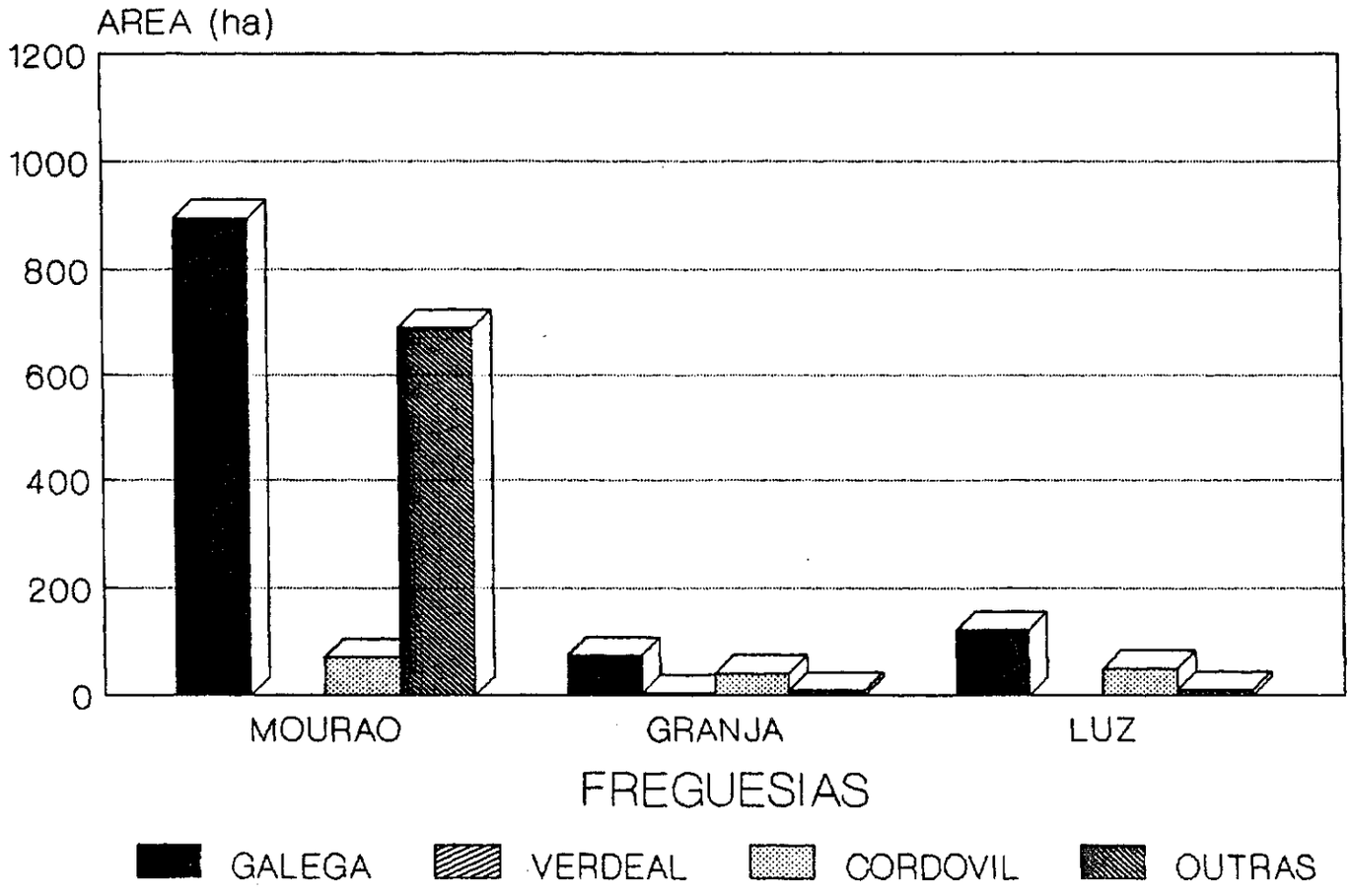


AREA OCUPADA PELAS PRINCIPAIS VARIEDADES NO CONCELHO DE MOURA

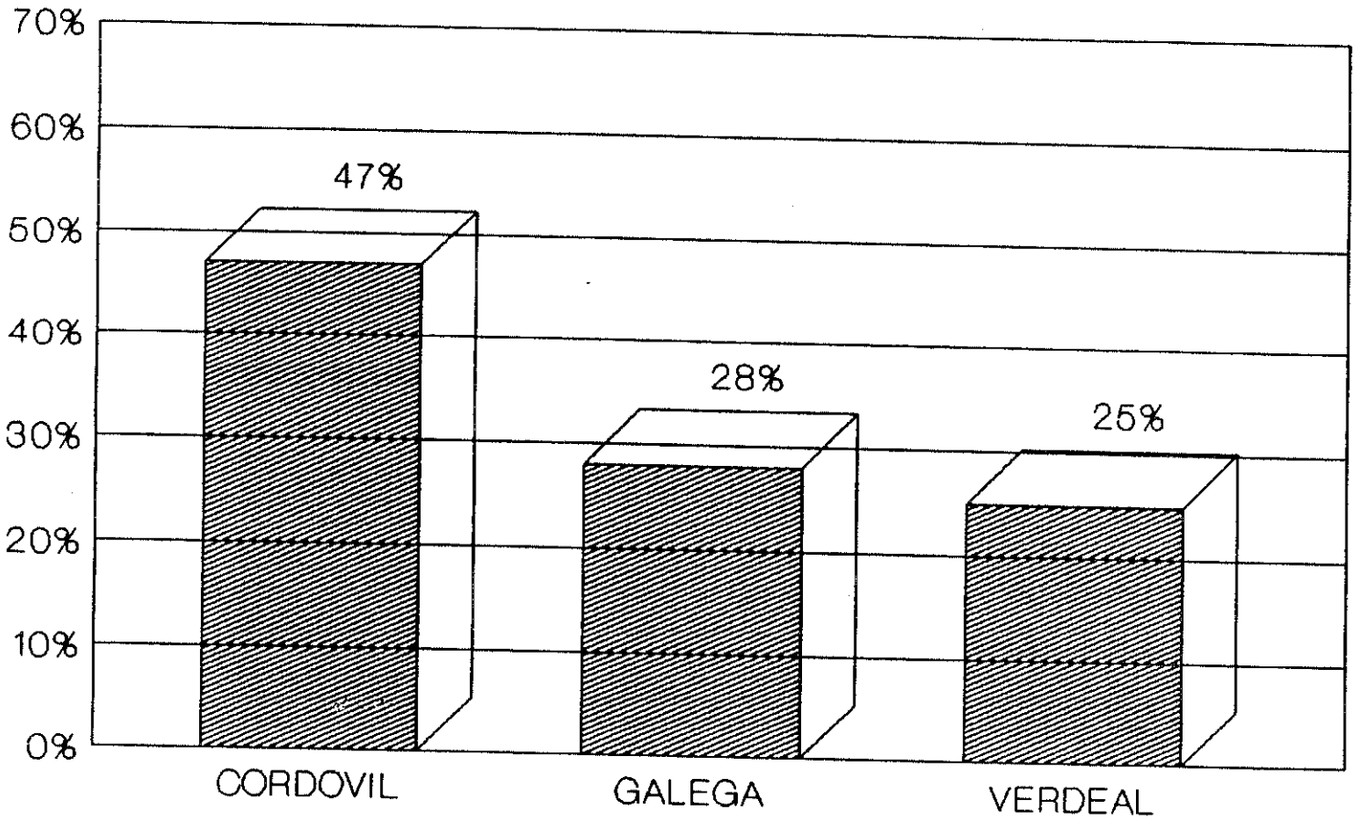


FONTE : DECLARACOES DE CULTURA

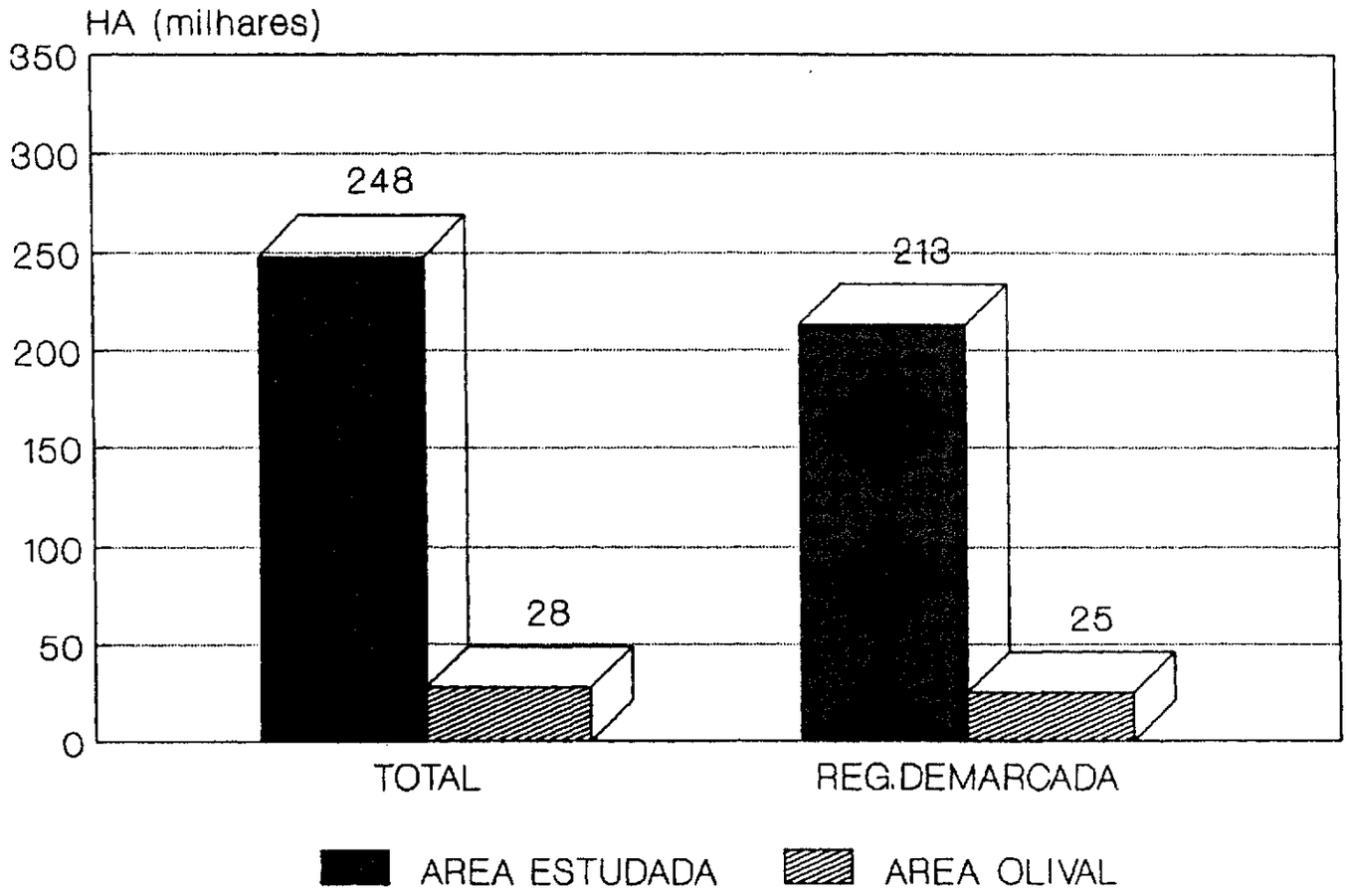
AREA OCUPADA PELAS PRINCIPAIS VARIEDADES - CONCELHO DE MOURAO



ÁREA DAS VARIEDADES DA REGIÃO DEMARCADA



RELAÇÃO ENTRE ÁREAS DA REGIÃO DEMARCADA E TOTAL ESTUDADA



. ANEXO 5 .

BOLETIM DE IDENTIFICAÇÃO

OLIVAL

NOME DO OLIVAL ---------- LOCALIZAÇAO ----------

FREGUESIA ---------- CONCELHO ----------

PROPRIETARIO/RENDEIRO----------

MORADA ---------- TELF: -------

FREGUESIA ---------- CONCELHO ----------

AREA TOTAL DE OLIVAL ------- HA

	GALEGA	CORDOVIL	VERDEAL		
Nº DE ARVORES					
IDADE					
ALINHADO/ COMPASSO					
DISPERSO					
CONSOCIADO					
EXTREME					
REGA/TIPO					
ADUBAÇAO					
FOLIAR					
GOTAGOTA					
TRATAMENTOS					

	GALEGA	CORDOVIL	VERDEAL		
COLHEITA					
MECANICA					
MANUAL					
TRANSPORTE					
GRANEL					
SACOS					
CAIXAS					

DESTINO DA AZEITONA/LAGAR ----------

FREGUESIA ---------- CONCELHO ----------

DATA----/----/---- ASSINATURA----------

BOLETIM DE IDENTIFICAÇÃO

LAGAR

NOME DO LAGAR ---------- Nº ------

MORADA ----------

FREGUESIA ---------- CONCELHO ----------

PROPRIETARIO ----------

MORADA ---------- TELF: ----------

FREGUESIA ---------- CONCELHO ----------

CAPACIDADE DE LABORAÇAO DIARIA (24H) --------- TONELADAS

VARIEDADES PROCESSADAS:

GALEGA ----% CORDOVIL ----% VERDEAL ----%

---------- ----% ---------- ----%

---------- ----% ---------- ----%

	NAO	SIM	Nº	CAPACIDADE UNITARIA
TEGOES DE RECEPÇAO				
DESFOLHADORAS				
LAVADORAS				
BALANÇAS AUTOMATICAS				
BALANÇAS MANUAIS				
TEGOES DE ESPERA				
MOINHOS DE PEDRA				
MOINHOS DE MARTELOS				
BATEDOURAS				
ENCAPACHADORES				

	NAO	SIM	Nº	CAPACIDADE UNITARIA
PRENSAS				
DESENCAPACHADORES				
SEPARADORES/DECANTERS				
TAREFAS/DECANTADORES				
CENTRIFUGAS/AZEITE				
CENTRIFUGAS/AGUARUÇA				
DEPOSITOS/AZEITE				
FILTROS				
ENCHIMENTO AUTOMATICO				
ENCHIMENTO MANUAL				
INSTRUMENTOS CONTROLO				
TERMOMETROS				
CAUDALIMETROS				
MEDIDORES DE NIVEL				
MANOMETROS DE PRESSAO				

EMBALAGEM/TIPO	0.25	0.5	0.75	1	2	3	5	10	GRANEL
VIDRO									
PLASTICO									
LATA									

REVESTIMENTO	TECTO	PAREDES	PAVIMENTO
RECEPÇAO E LIMPEZA	---------	---------	----------
EXTRAÇAO	---------	---------	----------
ARMAZÉM	---------	---------	----------
EMBALAMENTO	---------	---------	----------

DATA ----/----/---- ASSINATURA ----------

. ANEXO 6 .

CONDIÇÕES DE PRODUÇÃO DO AZEITE DE MOURA

Sem prejuízo do decreto-lei nº 343/88 de 28 de Setembro, as regras de produção do azeite denominado "Azeite de Moura" são as seguintes:

.OLIVAL:

1º - A azeitona provirá exclusivamente de olivais situados na área geográfica delimitada;

2º - será expressamente proíbido apanhar azeitona do chão para utilização na produção de 'Azeite de Moura";

3º - a azeitona será sã, isenta de qualquer doença, praga, danos mecânicos;

4º - a azeitona estará em plena maturação;

5º - o transporte para o lagar far-se-á o mais rapidamente possível após a colheita;

6º - a azeitona será transportada de modo a evitar danos mecânicos ou a aceleração de fermentações; aconselham-se recipientes de tamanho médio que permitam uma boa circulação de ar (caixas plásticas perfuradas, cestos, etc.) ou o transporte a granel.

7º - evitar-se-á a utilização de sistemas de transporte que tendem a amontoar as azeitonas e que não permitam a circulação de ar: sacos plásticos, por exº.

. RECEPÇÃO E CLASSIFICAÇÃO DA AZEITONA:

1º - a entrada da azeitona será feita em proporção com a capacidade do lagar, evitando grandes períodos de espera antes do processamento;

2º - a azeitona será armazenada de maneira a que se comprima o menos possível;

3º - a azeitona será limpa e lavada o mais depressa possivel após chegada ao lagar;

4º - o tempo que medeia a colheita e a moenda não ultrapassará as 48 horas;

5º - estabelecem-se as zonas de recepção necessárias para conseguir a separação das azeitonas em 2 ou 3 tipos ou qualidades em função da sua procedencia, variedade, qualidade;

6º - as azeitonas provenientes da árvore e sãs serão separadas daquelas que provenham do chão e daquelas que se encontrem de qualquer forma danificadas.

. LIMPEZA E LAVAGEM:

1º - só as azeitonas limpas e lavadas podem passar à pesagem e seguintes fases;

2º - na limpeza eliminam-se folhas e ramos, terra, pedras e outras sujidades que apareçam;

3º - na lavagem eliminam-se terras, pedras, pó, restos de pesticidas e outras sujidades que permaneçam após a limpeza;

4º - a limpeza e lavagem devem ser tal que evitem a aceleração de fermentações e o aparecimento de cheiros e sabores estranhos no azeite;

5º - a água de lavagem sujeita a recirculação será decantada antes de cada utilização e deve ser periódicamente substituída na sua totalidade, sempre que a sujidade da azeitona o justifique.

ARMAZENAMENTO DA AZEITONA APÒS LIMPEZA E LAVAGEM

1º - o tempo de armazenamento após limpeza e lavagem e antes da moenda, não será superior a 24 horas;

2º - a manutenção da separação dos diferentes tipos, variedades e condições do fruto será assegurada.

. MOENDA:

1º - A moenda far-se-á de maneira a reduzir o mais possivel a superficie e o tempo de moenda, evitando assim o contacto da massa com o oxigénio do ar que provoca a perda de aromas e o inicio do processo de oxidação;

2º - limitar-se-á o contacto da massa com elementos metálicos que deterioram a cor, o sabor e são catalizadores do processo oxidativo do azeite.

.BATIMENTO:

1º - A temperatura da massa no batimento não excederá os 30°C;

2º - o tempo de batimento terá um mínimo de 25-30 minutos nos sistemas clássicos de prensas e um mínimo de 50 minutos nos sistemas contínuos por centrífugação.

. SEPARAÇÃO FASE LIQUIDA - FASE SÒLIDA:

1º - A separação será feita por pressão ou por centrifugação;

2º - a separação será feita com uma prssão máxima de 50 atmosferas;

3º - a temperatura máxima de saída da fase líquida da separação será 30°C.

. SEPARAÇÃO DAS FASES LIQIDAS (ÁGUA RUÇA - AZEITE):

1º - a separação obtêm-se por decantação ou por centrifugação;

2º - a temperatura máxima do azeite à saída da separação será de 30°C.

. ARMAZENAMENTO DO AZEITE:

1º - O azeite será armazenado em depósitos a uma temperatura (15-16°C) que facilite a decantação de sólidos e impurezas (borras) resultantes do processo de extração;

2º - a fim de evitar a contaminação do azeite com odores e sabores estranhos, provenientes das borras decantadas, proceder-se-á a trasfegas periódicas.

. ACONDICIONAMENTO:

1º - O azeite será embalado em ambiente isento de sujidades, fumos, cheiros ou quaisquer outras situações susceptíveis de alterar as suas características físico-químicas ou organolépticas;

2º - na altura do enchimento o azeite encontrar-se-á a uma temperatura que varia entre 18°e 20°C para que a sua densidade corresponda a 0,916 Kg/dm^3;

3º - a embalagem de azeite apresentará, em relação à sua capacidade total, um volume não preenchido pelo conteúdo (volume de segurança);

4º - a embalagem de acondicionamento do azeite destinada ao consumo final será de vidro e de tara perdida.

. MATERIAIS E EQUIPAMENTO:

1º - Todo o material e equipamento em contacto com a massa de azeitona e com o azeite será construído ou , pelo menos, revestido a material inerte (aço inoxidável, resina epoxidica, outros).

. **ANEXO 7** .

PROJECTO DE RÒTULO PARA O AZEITE COM DENOMINAÇÂO DE ORIGEM

1. O Azeite com Denominação de Origem será pré-embalado;

2. No rótulo constará:

   . denominação de venda (Reg CEE 3562/92, JO 39 de 92-02-15)

   . quantidade líquida (em litros)

   . data de durabilidade mínima expressa pela menção 'consumir de preferencia antes do fim de...' (Dec-Lei 343/88)

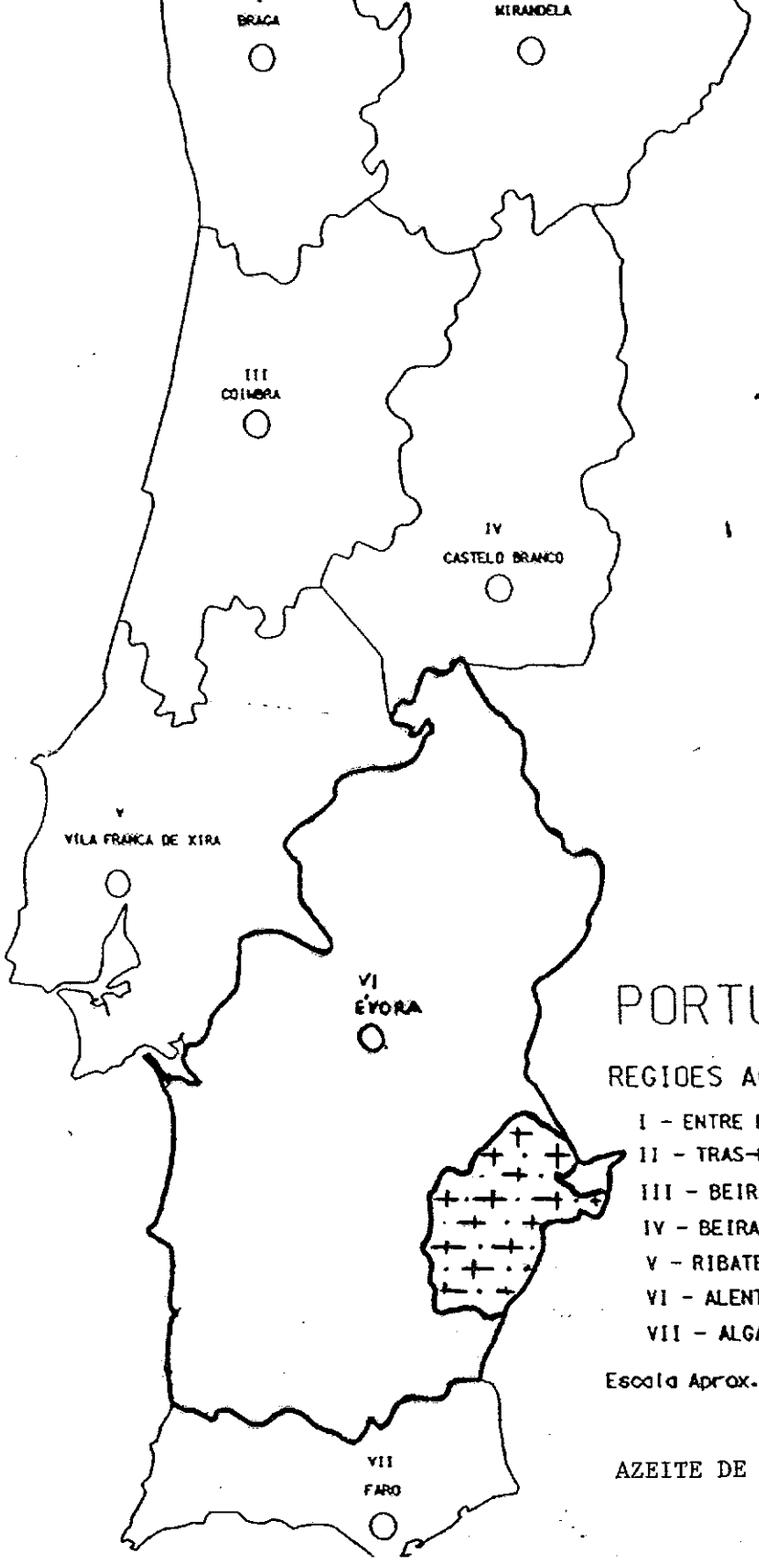
   . indicação que permita identificar o lote

   . indicação do responsável pelo lançamento no mercado: produtor ou embalador (neste caso o embalador tem que cumprir as regras já estabelecidas

3. O rótulo pode conter:

   . 'Denominação de Origem'

   . Azeite Virgem Especial (acidez $\angle$ 0,7°)



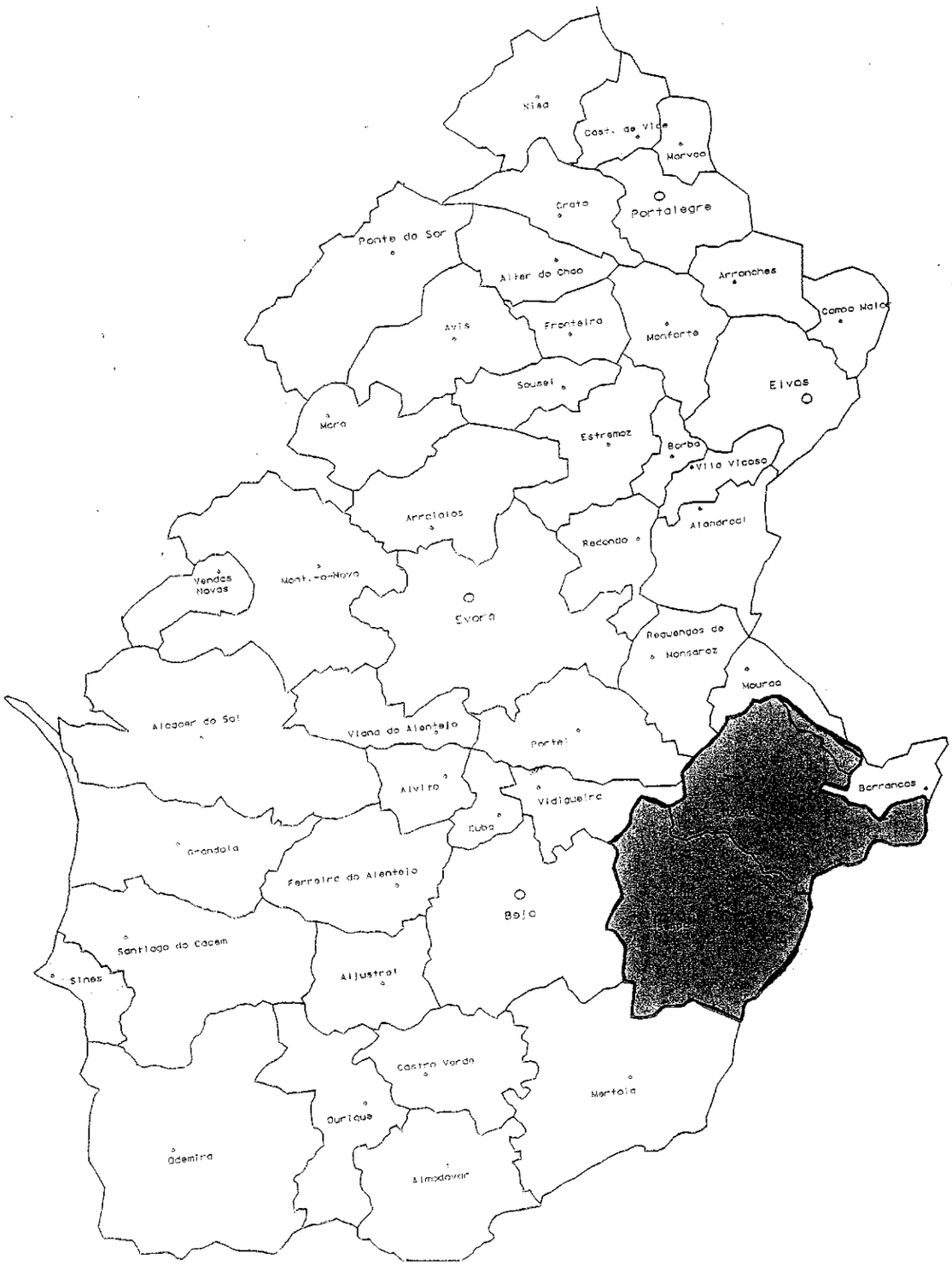
PORTUGAL

REGIOES AGRARIAS

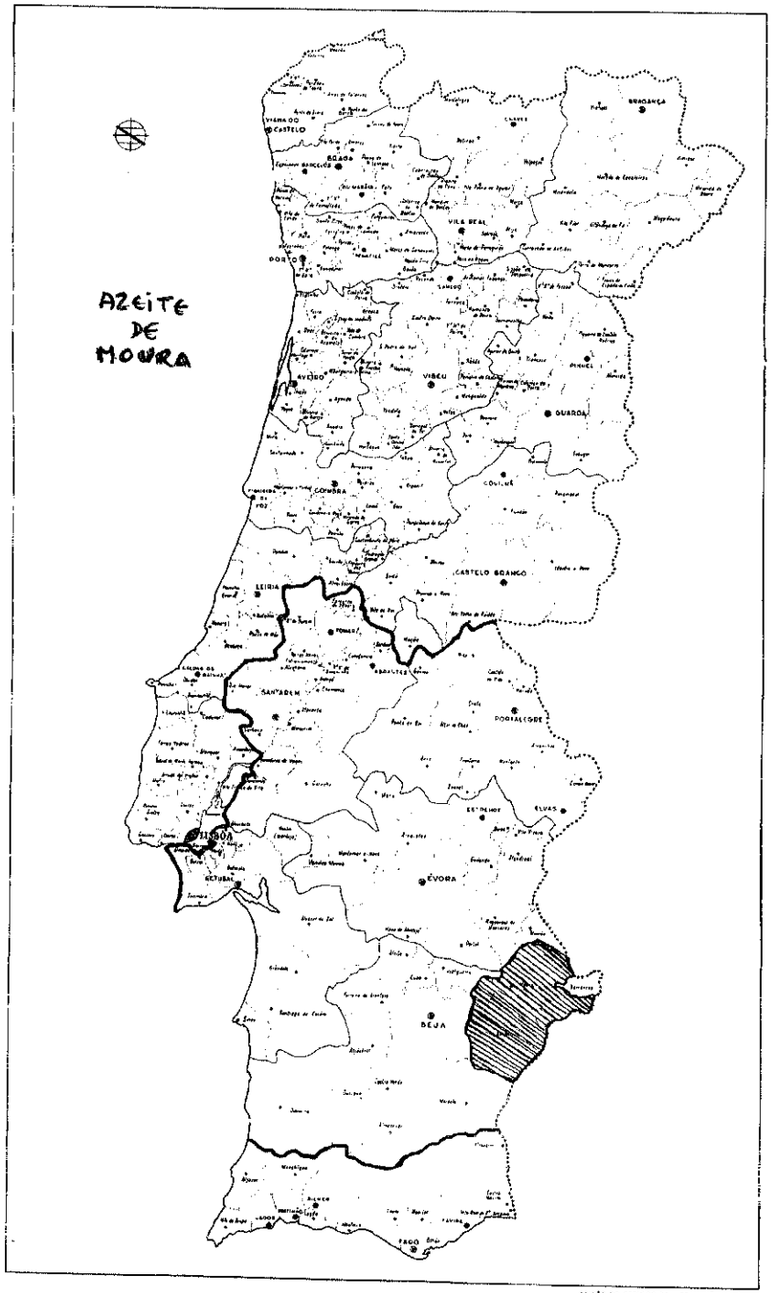
I - ENTRE DOURO E MINHO
II - TRAS-OS-MONTES
III - BEIRA LITORAL
IV - BEIRA INTERIOR
V - RIBATEJO E OESTE
VI - ALENTEJO
VII - ALGARVE

Escala Aprox.:1/2 300 000

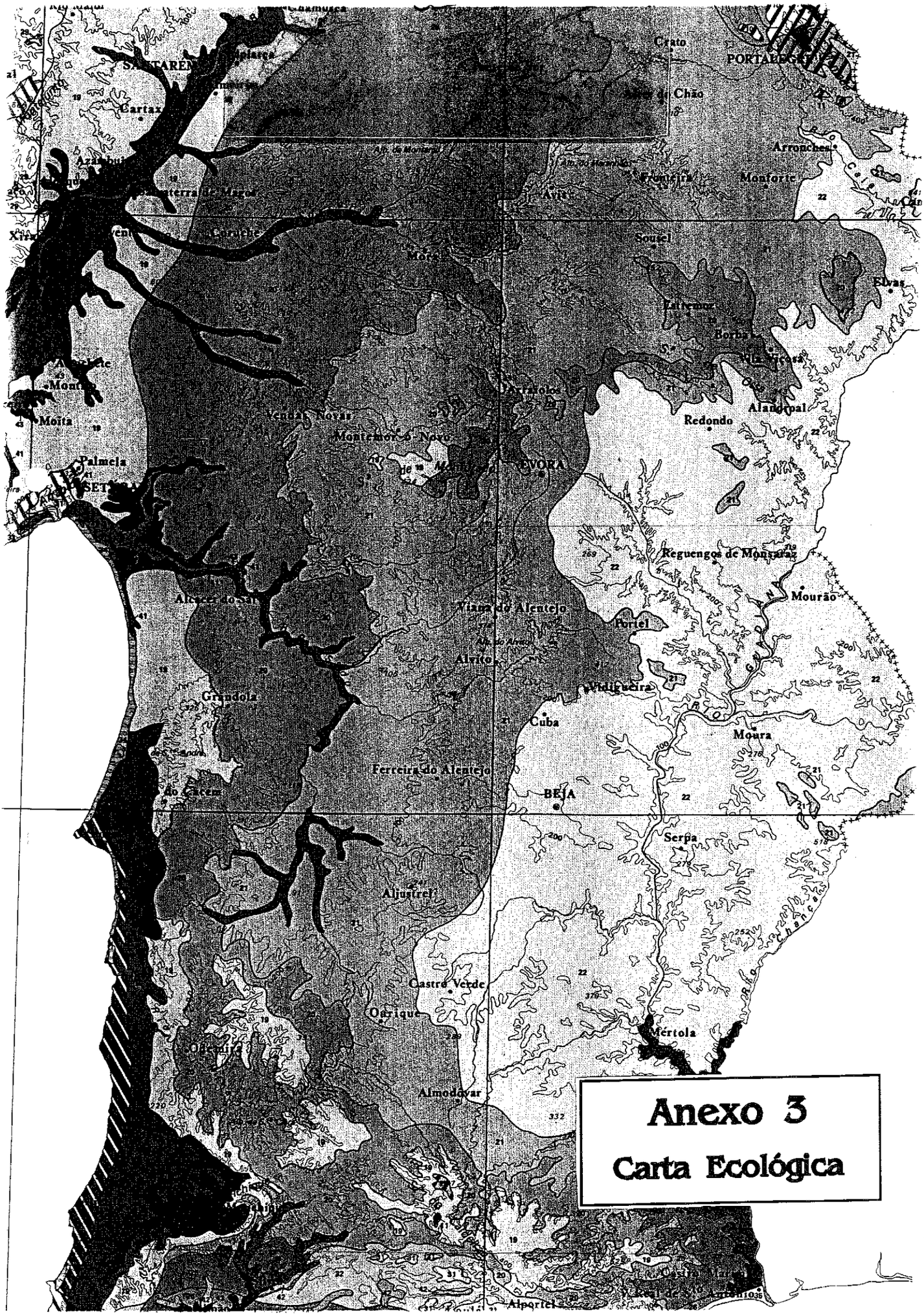
AZEITE DE MOURA



AZETTE DE MOURA

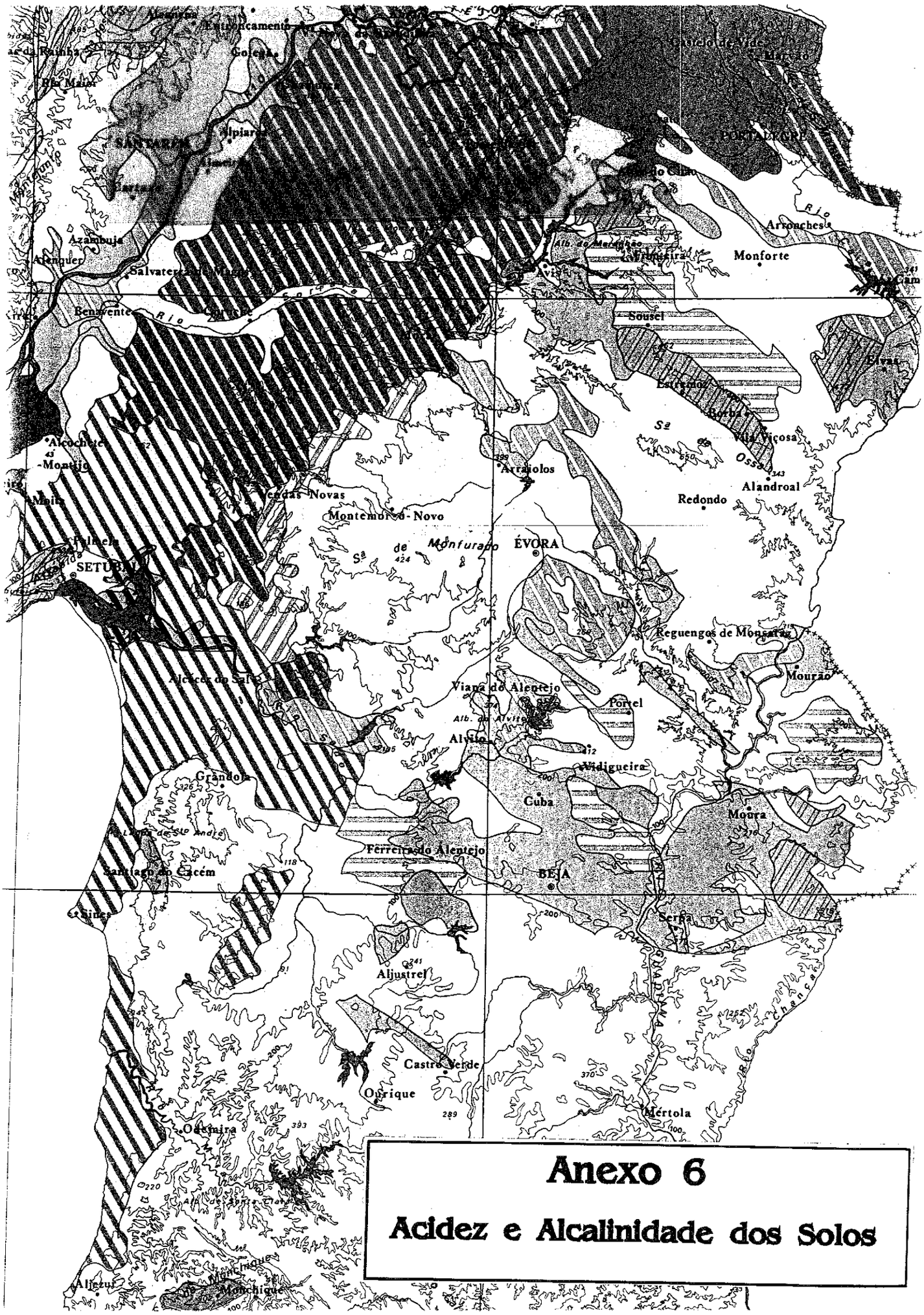


EDIÇÃO DO SERVIÇO DE INFORMAÇÃO AGRÍCOLA



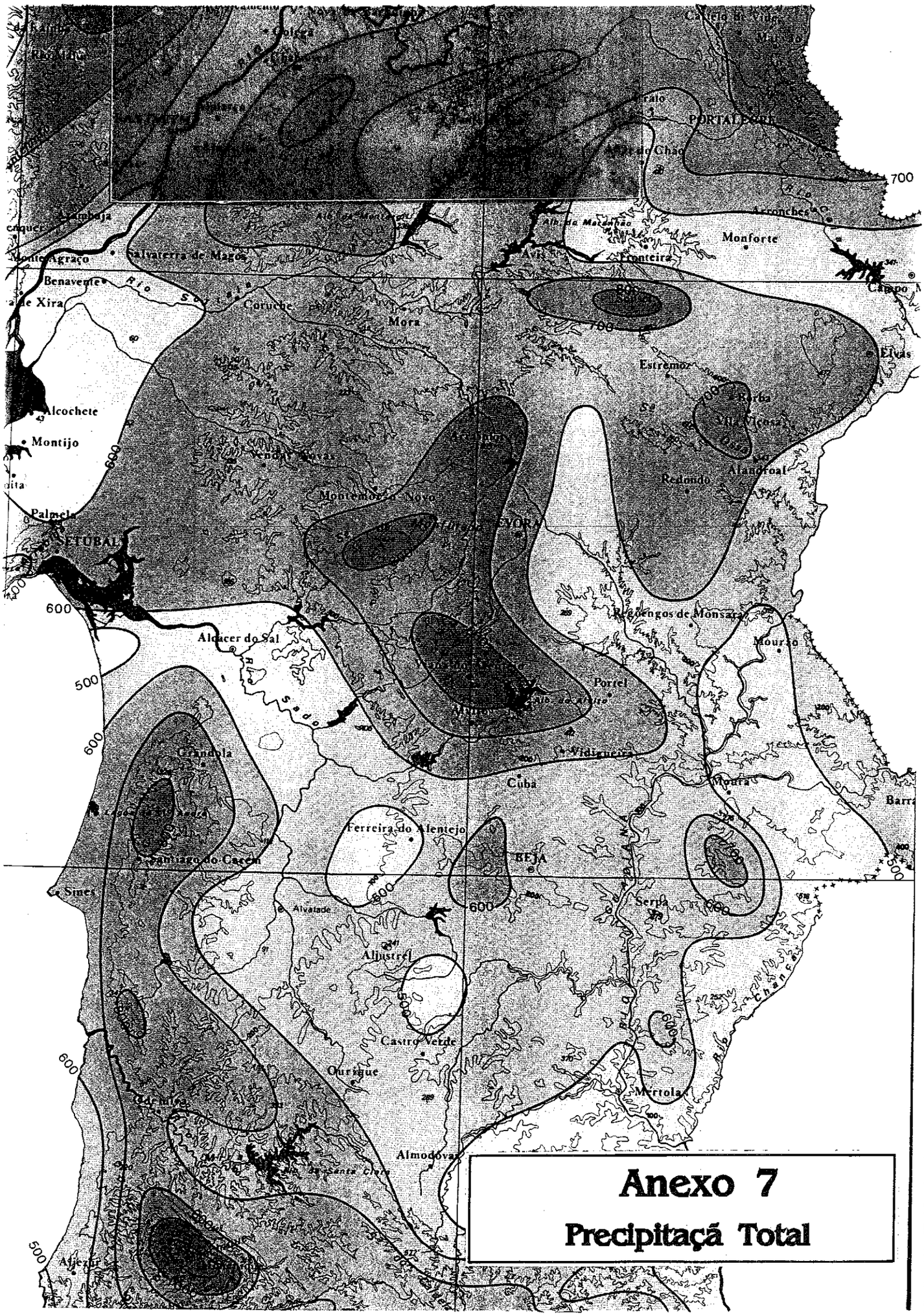
Anexo 3

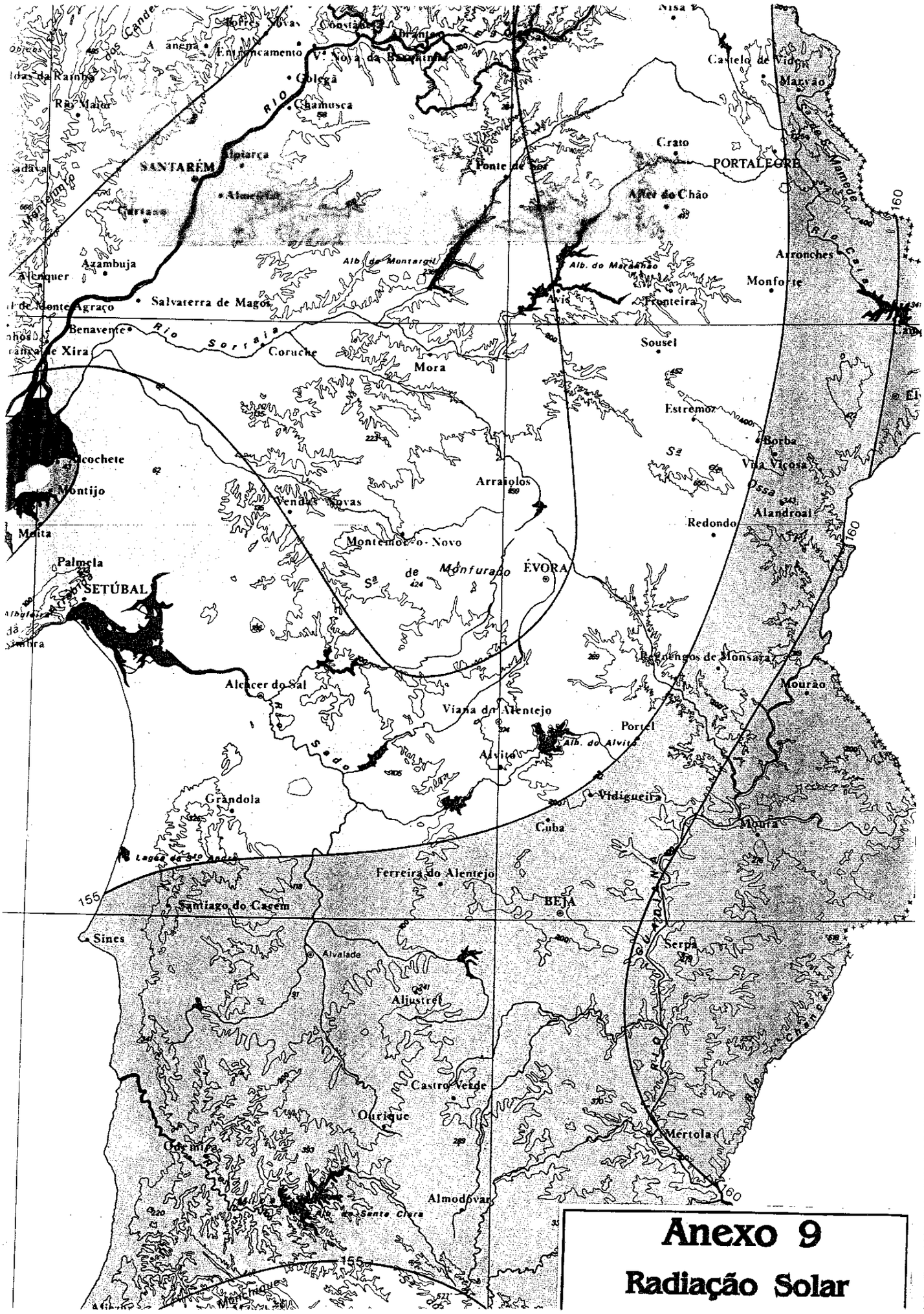
Carta Ecológica



Anexo 6

Acidez e Alcalinidade dos Solos

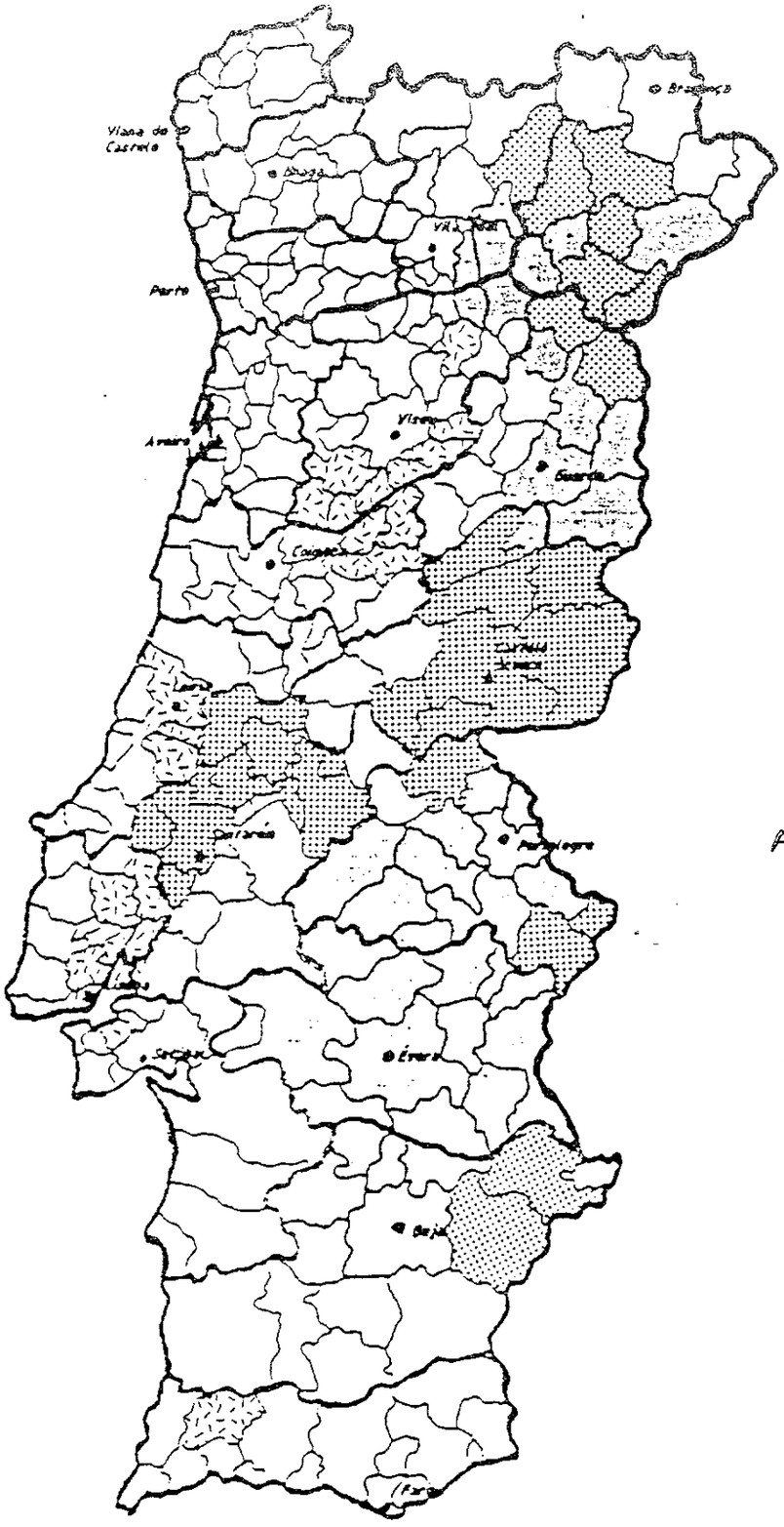

Caminha
Viana do Castelo
Barcelos
Braga
Vila Verde
Amares
Vieira do Minho
Fafe
Guimarães
Póvoa de Lanhoso
Vizela
Felgueiras
Lousada
Paços de Ferreira
Santo Tirso
Vila Nova de Famalicão
Trofa
Vila do Conde
Póvoa de Varzim
Matosinhos
Porto
Gondomar
Valongo
Paredes
Penafiel
Marco de Canaveses
Baião
Amarante
Cinfães
Resende
Lamego
Tarouca
Castro Daire
Sernancelhe
Moimenta da Beira
Armamar
Tabuaço
Sta. Marta de Penaguião
Vila Real
Peso da Régua
Mesão Frio
Alijó
Sabrosa
Murça
Mirandela
Vila Flor
Alfândega da Fé
Macedo de Cavaleiros
Bragança
Miranda do Douro
Mogadouro
Vimioso
Vinhais
Valpaços
Chaves
Boticas
Montalegre
Terras de Bouro
Ponte da Barca
Arcos de Valdevez
Ponte de Lima
Melgaço
Monção
Paredes de Coura
Valença
Viana do Castelo
Esposende
Barcelos
Vila Nova de Gaia
Aveiro
Ílhavo
Vagos
Mira
Cantanhede
Montemor-o-Velho
Figueira da Foz
Soure
Penela
Miranda do Corvo
Lousã
Arganil
Góis
Pampilhosa da Serra
Oliveira de Azeméis
São João da Madeira
Santa Maria da Feira
Vale de Cambra
Sever do Vouga
Águeda
Oliveira de Frades
Vouzela
Tondela
Viseu
Carregal do Sal
Mangualde
Nelas
Penalva do Castelo
Aguiar da Beira
Sátão
Oliveira de Azeméis
Arouca
Castelo de Paiva
Espinho
Gaia



Anexo 9

Radiação Solar

ZONAS DE INTERESSE OLIVÍCOLA (por concelho)



AZEITE DE MOURA

LEGENDA

Excelente aptidão OLIVÍCO

Boa aptidão e tradição OLIVICOLAS

Alguma aptidão e tradição OLIVICOLAS