S. R.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA

Gabinete do Secretário de Estado dos Mercados Agrícolas e Qualidade Alimentar

ANEXO I

Principais caracteristicas dos AZEITES DO RIBATEJO

1. Definição

Entende-se por AZEITES DO RIBATEJO os azeites que, para além de satisfazerem as definições constantes nas alíneas a), b) e c) do nº 1 do Anexo ao Regulamento (CEE) nº 136/66, de 22 de Setembro de 1966 e suas alterações e as constantes do Anexo I do Regulamento (CEE) nº 2568/91, de 11 de Julho de 1991 e suas alterações, apresentam ainda as seguintes características químicas e sensoriais:

Acidez máxima:

1 % para o Azeite Virgem Extra
1,5% para o Azeite Virgem

índice de Peróxidos Máximo: 15

Absorvências:

K 232	-	Máximo 2,0
K 270	-	Máximo 0,20
delta E	-	Máximo 0,01

Cor

Comprimento de onda dominante: 577 - 578 nm

Trilinoleína Máximo 0,2

Triglicéridos:

LLL	Máx		0,2	OLLn	0,2	-	0,5
PLLn	0,1	-	0,5	OLL	0,5	-	1,5
PLL	0,5	-	0,9	POLn	0,1	-	0,4
POL	2,5	-	6,0	PPL	0,5	-	1,2
OOO	40,0	-	50,0	POO	23,0	-	28,0
PPO	3,0	-	5,0	SEOO	3,5	-	4,5
PSEO	0,7	-	1,5	PPS	0,5	-	1,2

Ácidos gordos (%):

C14:0	Máx	0,05	C16:0	7,5 -	20,0
C16:1	0,3 -	3,5	C17:0	Máx	0,3
C17:1	Máx	0,3	C18:0	0,5 -	5,0
C18:1	55,0 -	83,0	C18:2	3,5 -	21,0
C18:3	Máx	0,9	C20:0	Máx	0,6
C20:1	Máx	0,4	C22:0	Máx	0,2
C24:0	Máx	0,2			

Ácidos gordos trans:

Trans oleico - máx. 0,03
Trans linoleico + Trans linolénico - máx. 0,03

Alcoóis alifáticos - máx. 300 mg/kg

Esteróis:

Colesterol	<	0,5
Brassicasterol	≤	0,1
Campesterol	≤	4,0
Estigmasterol	<	Campesterol
β .Sitosterol	≥	93,0
Delta 7-Estigmasterol	<	0,3

Esteróis Totais - mín. 1000 mg/kg

Eritrodiol + Uvaol - máx. 4,5 %

Ceras - máx. 250 mg/kg

Características organolépticas - mín 6,0

Os Azeites do Ribatejo são azeites ligeiramente espessos, frutados, com cor amarelo ouro, por vezes ligeiramente esverdeados.

ANEXO II

ÁREA GEOGRÁFICA DE PRODUÇÃO

A área geográfica de produção (localização dos olivais, extracção do azeite e seu acondicionamento) está

S. R.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA

Gabinete do Secretário de Estado dos Mercados Agrícolas e Qualidade Alimentar

circunscrita aos concelhos de Abrantes, Alcanena, Alcobaça, Alvaiázere, Azambuja, Cartaxo, Constância, Entroncamento, Ferreira do Zêzere, Gavião, Golegã, Mação, Ourem, Pombal, Porto de Mós, Santarem, Sardoal, Tomar, Vila de Rei, Vila Nova da Barquinha e Torres Novas.

S. R.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA

I M A I A A — INSTITUTO DOS MERCADOS AGRÍCOLAS E INDÚSTRIA AGRO-ALIMENTAR

A V I S O

RECONHECIMENTO DE ORGANISMO PRIVADO DE CONTROLO E CERTIFICAÇÃO

De acordo com o disposto no Despacho Normativo nº 293/93, de 1 de Outubro, o agrupamento "Associação dos Agricultores do Ribatejo" propôs, como Organismo Privado de Controlo e Certificação dos produtos beneficiários da Denominação de Origem "Azeites do Ribatejo", a "Associação para a Promoção do Desenvolvimento Rural do Ribatejo".

Verificada a conformidade da candidatura com o disposto nos nºs 1, 2 e 3 do Anexo IV do citado Despacho Normativo nº 293/93, e de acordo com o procedimento previsto no seu nº 5, torno público o seguinte:

1 - A Associação para a Promoção do Desenvolvimento Rural do Ribatejo é reconhecida como organismo privado de controlo e certificação dos produtos beneficiários da Denominação de Origem "Azeites do Ribatejo".

2 - A manutenção deste reconhecimento obriga ao cumprimento do disposto no nº 8 do Anexo IV do citado Despacho Normativo nº 293/93 e, nomeadamente, ao envio, para o IMAIAA, até 31 de Janeiro de cada ano, da lista de produtores e transformadores sujeitos ao regime do controlo e certificação, bem como do relatório de actividades desenvolvidas no ano anterior.

Instituto dos Mercados Agrícolas e Indústria Agro-Alimentar,

O PRESIDENTE

(José Armindo Isidoro Cabrita)

Rua Padre António Vieira, 1-8.º – Apartado 1887 – 1018 LISBOA Codex

" AZEITES DO RIBATEJO "

HISTORIAL

A oliveira é uma das árvores mais ricas em significado simbólico, valor histórico e económico. Toda a História da Antiguidade está cheia de referências e evocações a respeito da oliveira.

Se o aparecimento da planta na Península Ibérica é anterior à ocupação Romana, não há dúvida que a forma de a tratar e aproveitar o seu fruto encontraram nos Romanos peritos consumados, os quais trouxeram para as Províncias Ocidentais os métodos usados em Itália.

A região do Ribatejo foi uma das abrangidas por esta revolução olivícola, e desde então até aos nossos dias a cultura manteve-se como uma das principais.

O Azeite do Ribatejo tem vindo a ter tanta importância ao longo dos tempos que em várias ocasiões mereceu a atenção dos Reis que na época governavam, como pode ser comprovado no anexo I (extractos do livro "Apontamentos para a História do Azeite em Portugal" de F.P. Langhans editado em 1949), de onde se extraiu também o mapa da produção e consumo de azeite dos séc. XII e XIII, que indica Santarém como um dos centros produtores de Portugal.

Mais recentemente no século passado a olivicultura regional tornou-se notória porque o grande Escritor e Historiador português (Alexandre Herculano) a ela se dedicou introduzindo algumas inovações, designadamente no fabrico do azeite tendo por esta actividade tão grande paixão que o apelidaram de "Azeiteiro". Tais referências encontram-se em vários livros de entre os quais escolhemos a publicação de "Olivais e Lagares" de M.Prego de 1902 cujo o excerto constitui o anexo II.

No que diz respeito às variedades de oliveira tradicionais da região, deu-se uma grande alteração no séc. XVIII, quando no Ribatejo predominava a variedade verdeal, muito susceptível a certas doenças; por isso, foi progressivamente substituída pela variedade galega, a que existe em maior percentagem desde há dois séculos. Esta variedade continuava a ser recomendada para o Ribatejo já em 1923 aquando do Congresso Ribatejano, no qual se discutiu a olivicultura local (anexo III).

Tendo sido a olivicultura tão importante ao longo da História da região, tinha obrigatóriamente que deixar vincadas algumas marcas nas tradições do povo Ribatejano, entre as quais se pode destacar a culinária como se verifica no livro "Cozinha Tradicional Portuguesa" (anexo IV) no qual de entre as 33 receitas regionais apresentadas (exceptuando doçaria), 27 são confeccionadas com azeite.

Outro exemplo da tradição olivícola do Ribatejo é o tão conhecido rifão popular "andou por Seca e Meca e Olivais de Santarém".

Na região de Tomar, uma das receitas culinárias mais tradicionais são os bolos de azeite como se pode constatar no anexo V (extraído duma publicação do IAPO).

Tendo em conta todo este historial torna-se evidente a necessidade de proteger este produto de tão largas tradições, com a criação de uma denominação de origem, na qual se possa garantir a genuinidade do azeite local.

REGRAS DE PRODUÇÃO

1 - NOME DO PRODUTO

Azeites do Ribatejo

2 - DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Os Azeites do Ribatejo satisfazem a definição constante nas alíneas a), b) e c) do nº 1 do anexo 1 do Reg. CEE 136/66 e possui as características que constam do anexo 1 do Reg. CEE 2568/91 e suas alterações. É obtido por processos mecânicos a partir de elevada percentagem de azeitonas da variedade galega na Sub-Região A, ou de variedades galega e lentísca na Sub-Região B definidos no ponto seguinte e na carta "Sub-Regiões de Produção de Azeite" do anexo VI.

As variedades galega e lentísca, assim como as características gerais dos Azeites do Ribatejo estão descritas no anexo VII.

3 - ÁREA GEOGRÁFICA

As áreas geográficas delimitadas no interior das quais tem lugar a produção de azeitonas e o fabrico de azeite são as seguintes:

a) Sub-Região A
. Concelhos de:

- Abrantes
- Alcanena
- Alcobaça
- Alvaiázere
- Azambuja
- Cartaxo
- Constância
- Entroncamento
- Ferreira do Zêzere
- Gavião
- Golegã
- Mação
- Ourém
- Pombal
- Porto de Mós
- Santarém
- Sardoal
- Tomar
- Vila de Rei
- Vila Nova da Barquinha

b) Sub-Região B

- Concelho de Torres Novas

4 - ELEMENTOS QUE JUSTIFICAM A LIGAÇÃO COM O MEIO GEOGRÁFICO

4.1 - Solos

Dominam na Região as formações provenientes de rochas calcárias, desde calcários friáveis, a calcários associados a margas, e ainda calcários duros.

Daqui derivam solos calcários, com maior ou menor percentagem de calcário activo, de espessura variável e, por vezes, apreciável proporção de argila que lhes transmite "textura barróide" - os "argilo-calcários" do "Bairro do Ribatejo"-. Dos calcários duros provêm frequentemente solos argiluviados vermelhos ou pardos descarbonatados, com maior expressão nas linhas de altura.

Alguma representatividade têm ainda os solos litólicos de areias e arenitos; muitos casos também em que solos, provenientes destes materiais, evoluiram pela podzolização.

De arcoses ou arenitos arcósicos, encontramos igualmente alguns solos mediterrâneos amarelos ou vermelhos.

Nas zonas mais periféricas encontramos algumas famílias de solos provenientes de rochas eruptivas, com influência ou não de calcários compactos.

Finalmente uma reduzida expressão de aluviossolos e coluviossolos, nas proximidades de linhas de água ou em fisiografia de baixa.

O que atrás se refere, é bem confirmado pela Carta de Solos de Portugal - escala 1:1.000.000 - S.R.O.A. (classificação FAO), da qual se apresenta extracto no anexo VI. Conclui-se pois a enorme predominância, na Região, de solos provenientes de materiais calcários; e por certo esta uma das razões para a tradição da cultura.

É que a oliveira, árvore de grande rusticidade e de fácil adaptação a várias famílas de solos, denota no entanto particular preferência pelos calcários.

4.2 - Clima

O clima desta região é tipicamente mediterrânico, com temperaturas amenas, mínimas muito raramente negativas no Inverno e máximas não ultrapassando em regra os 35° C no Verão. A temperatura média anual é um pouco inferior a 15° C nos limites da mesma. Com estas temperaturas a cultura da oliveira não apresenta quaisquer problemas, pelo contrário, vegeta em condições favoráveis.

A insolação varia entre os 140 Kcal / cm^2 e pouco mais de 150 Kcal / cm^2, aumentando, em geral, do litoral para o interior. Estes valores correspondem ao clima soalheiro que caracteriza esta região, e o nosso país em geral e que é indispensável à oliveira.

Quanto à precipitação, ela varia entre os 600 mm e os 1400 mm anuais, concentrados a maior parte no Inverno, não chovendo praticamente nada durante o Verão. Para a oliveira estes são valores mais que suficientes para a cultura tradicional de sequeiro. Nas regiões onde as precipitações são mais elevadas, os solos são em geral mais declivosos, favorecendo o escoamento da água. Por esta razão a cultura desenvolve-se em moldes semelhantes no que diz respeito à quantidade média de água disponível no solo na totalidade da região.

Em relação ao número de dias com geada, constata-se que na região variam desde 5 a 40 dias no ano. No entanto a geada não causa estragos na maior parte dos anos porque o período de maior incidência (Inverno) não coincide com a floração da oliveira.

Tendo em conta todo o conjunto destes elementos verifica-se que o clima da região é muito favorável à cultura.

5. GARANTIA SOBRE A ORIGEM GEOGRÁFICA DO PRODUTO

5.1 - Só poderão utilizar a Denominação de Origem os fabricantes para o efeito autorizados pela Associação dos Agricultores do Ribatejo.

5.2 - A autorização só poderá ser concedida aos fabricantes de azeite que, cumulativamente:

a) possuam instalações industriais situadas nas áreas geográficas de produção definida em 3;

b) utilizem apenas azeitona proveniente de olivais existentes em explorações situadas nas áreas geográficas referidas;

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 efctuar pela APRODER a pedido da A.A.R., das condições de produção e fabrico 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 no fabrico do azeite.

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

Por cada fabricante autorizado pela A.A.R. a utilizar a denominação de origem "Azeites do Ribatejo" será elaborado um Registo Descritivo, cujo modelo de ficha se encontra no anexo VIII a este documento, e do qual deverão constar elementos actualizados relativos à proveniência da azeitona utilizada, às condições efectivas de produção/recepção e às condições tecnológicas existentes.

a) Condições de produção da azeitona:

- O olivicultor deverá utilizar as variedades galega vulgar (Sub-Região A) ou galega vulgar e lentísca (Sub-Região B) em elevada percentagem.

- O olivicultor deverá no caso da cultura estreme, eliminar regularmente as infestantes do solo, de preferência por processos mecânicos.

- Deverão fazer-se podas regulares.

- deverão fazer-se tratamentos fitossanitários sempre que as Estações de Avisos Agrícolas os recomendarem, ou quando se verificarem ataques localizados de Olho de Pavão, Gafa, Mosca da Azeitona e Traça da Oliveira. Nestes tratamentos só podem utilizar-se produtos autorizados pela legislação em vigor, hidrossolúveis e nunca lipossolúveis, respeitando obrigatóriamente o intervalo de segurança.

- Os frutos deverão ser colhidos no seu estado ideal de maturação.

- A azeitona apanhada do chão não poderá ser utilizada para fabrico de azeite com Denominação de Origem.

- É proibido o armazenamento de azeitona por parte dos produtores.

- O transporte da azeitona deverá ser efectuado preferencialmente a granel.

b) Na recepção da azeitona seguem-se as seguintes regras:

- Os fabricantes de azeite só poderão receber azeitona que esteja em perfeitas condições higiénicas, sendo proibida a utilização de azeitona recolhida do chão ou com doenças, para o fabrico de "Azeites do Ribatejo".

- Só se poderá receber azeitona dos produtores inscritos e das variedades admitidas em cada sub-zona.

- A azeitona deverá estar no momento óptimo de maturação.

- Não se poderá armazenar azeitona por um período superior a 48 horas.

c) O fabrico do azeite deverá ser feito atendendo ao seguinte:

- A higiene do lagar deverá ser perfeita, devendo todos os aparelhos ser lavados periódicamente.

- Será obrigatória a lavagem e desfolhagem da azeitona.

- A temperatura da massa na batedeira ou no decanter (quando utilizado) não deverá nunca exceder os 35° C.

- Quando utilizado o sistema tradicional de prensas os capachos deverão estar em perfeitas condições de higiene.

- A temperatura da mistura água/azeite na(s) centrífuga(s) não poderá nunca exceder os 35° C.

d) Embalamento do azeite:

- O azeite deverá ser armazenado em recipientes que não afectem a qualidade do produto.

- O azeite tem que ser embalado em instalações préviamente aprovadas.

- O embalamento deverá ser efectuado na Região Delimitada, por empresas devidamente autorizadas.

- As garrafas são de vidro incolor, apresentando uma forma típica e original.

- O rótulo (projecto em elaboração) deverá apresentar obrigatóriamente os seguintes dados:

a) Azeites do Ribatejo.

b) Azeite Virgem, Azeite Virgem Extra ou Azeite Virgem Extra Especial.

c) Acidez máxima.

d) Nome da Empresa Embaladora.

e) Volume

f) Duração: "Consumir de preferência antes do fim de ..."

7. REGISTO DOS PRODUTORES

Os candidatos ao uso da Denominação de Origem deverão preencher uma ficha idêntica, cujos dados serão posterior e localmente verificados pela APRODER e submetidos à apreciação da A.A.R.

É da responsabilidade dos fabricantes a comunicação à A.A.R. a actualização dos elementos constantes do Registo Descritivo referido em 6.

Os produtores de azeitona destinada à produção de "Azeites do Ribatejo" deverão possuir e manter actualizado um registo do qual constem as quantidades de azeitona destinadas ao fabrico do azeite referido.

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

Todos os produtores e fabricantes serão objecto de acções regulares de controlo, a efectuar por agentes da APRODER, devendo-lhes ser prestada toda a colaboração requerida para a realização do seu trabalho. As acções de controlo, no que respeita aos produtores deverão decorrer nas épocas de tratamentos, grangeios e especialmente colheita, com uma periodicidade que poderá ser aumentada ou diminuída face a razões técnicas, sempre justificadas. Relativamente aos "fabricantes" as acções de controlo deverão incidir nos períodos de transformação, engarrafamento e armazenagem.

Os fabricantes têm o direito de exigir uma cópia do relatório da acção de controlo, devidamente rubricada pelo agente da APRODER e pelo fabricante (ou seu agente).

8 - COMERCIALIZAÇÃO

A A.A.R. poderá estabelecer o preço para o azeite com denominação de origem no início da campanha.

O azeite que não obedeça às regras de produção estipuladas poderá ser vendido como azeite, sendo-lhes inteiramente vedado o uso da Denominação de Origem "Azeites do Ribatejo".

9 - SANÇÕES

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

a) Advertência registada;

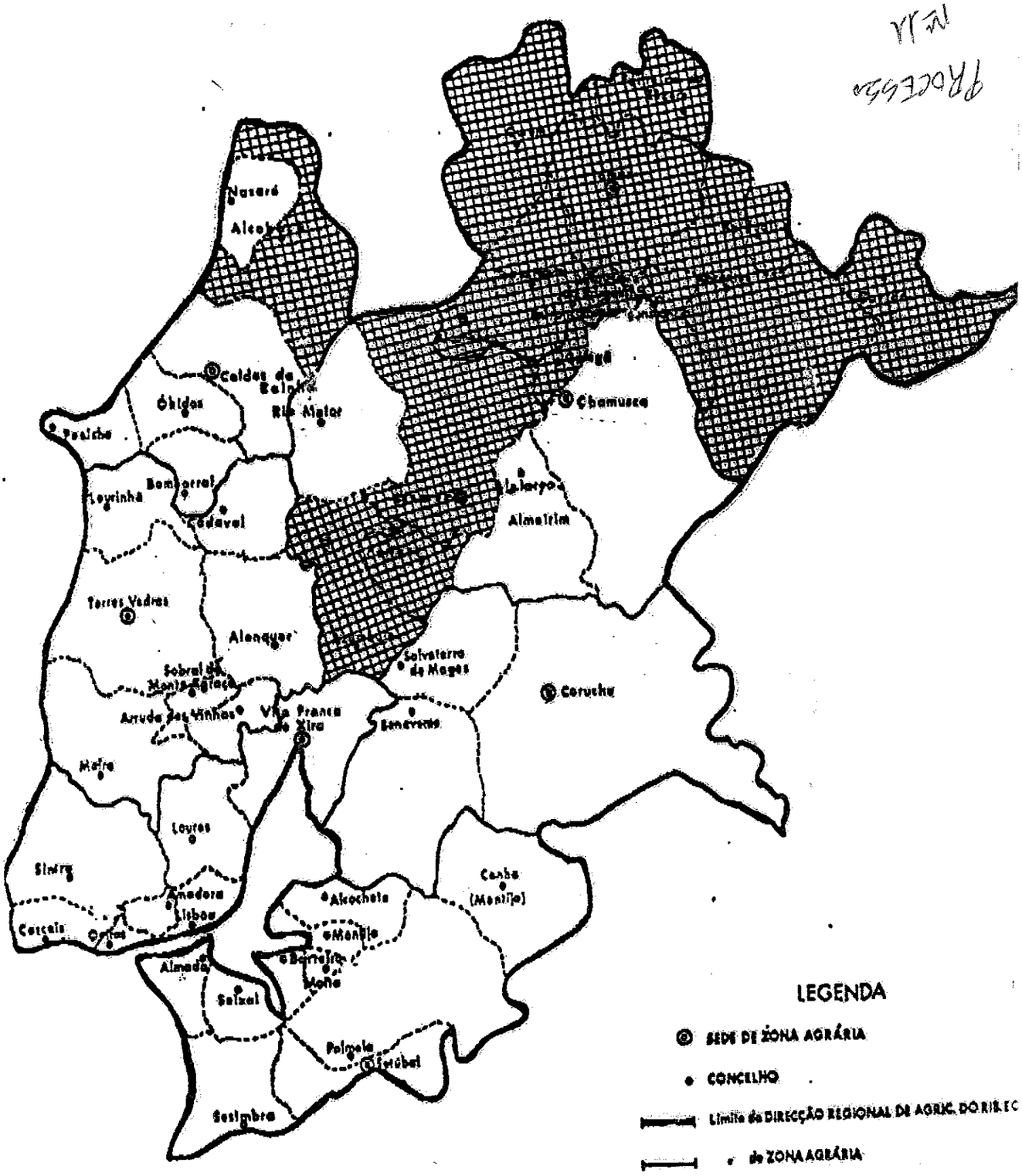
b) Suspensão da autorização de uso da denominação de origem por um período superior a um ano.

c) Suspensão 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 "Azeites do Ribatejo".

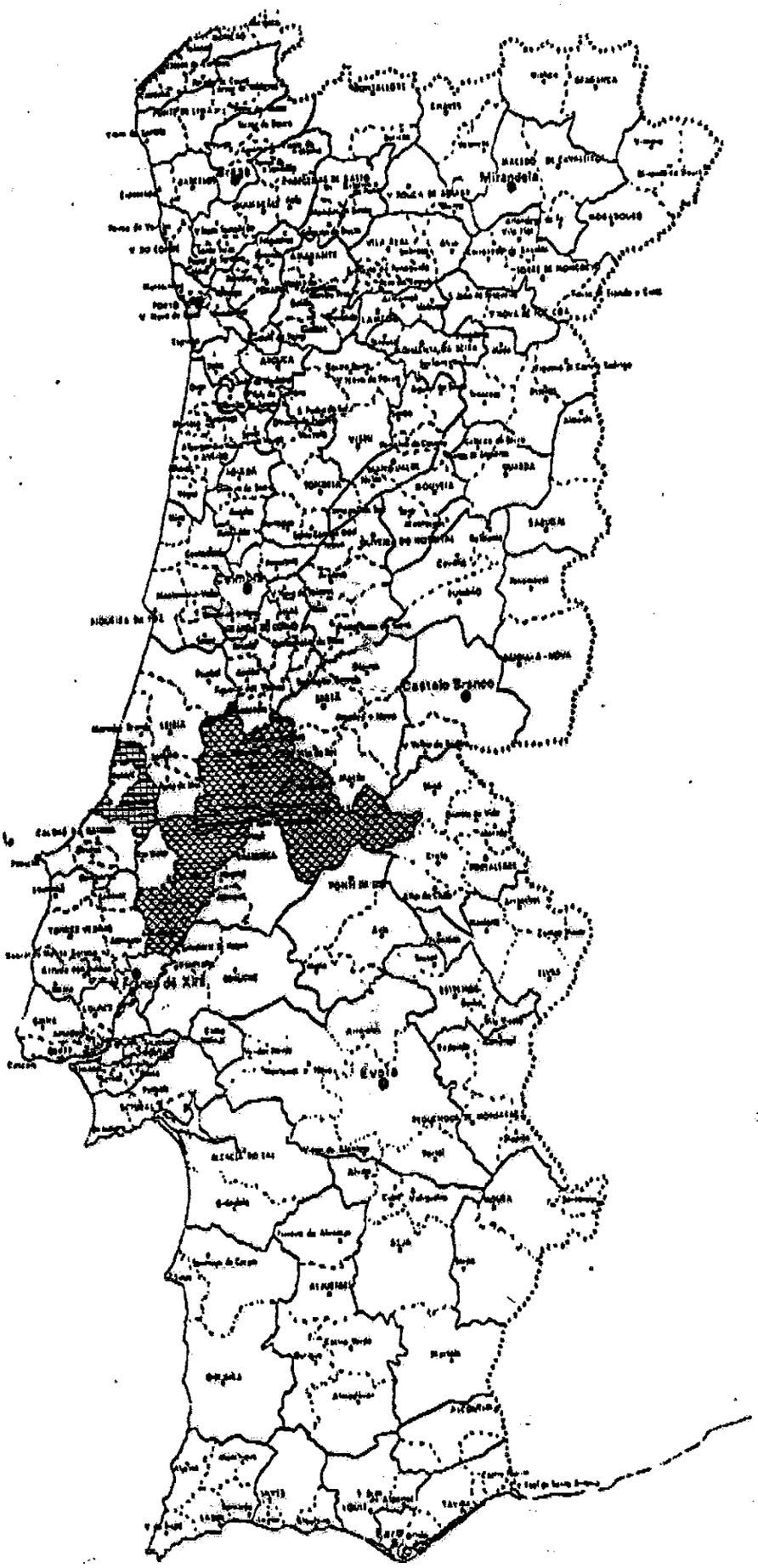
9.2 - A instauração dos processos e a aplicação das sanções é da competência da Direcção da A.A.R., havendo possibilidade de recurso das decisões para a Assembleia Geral.

REGIÃO AGRÁRIA DO RIBATEJO E OESTE

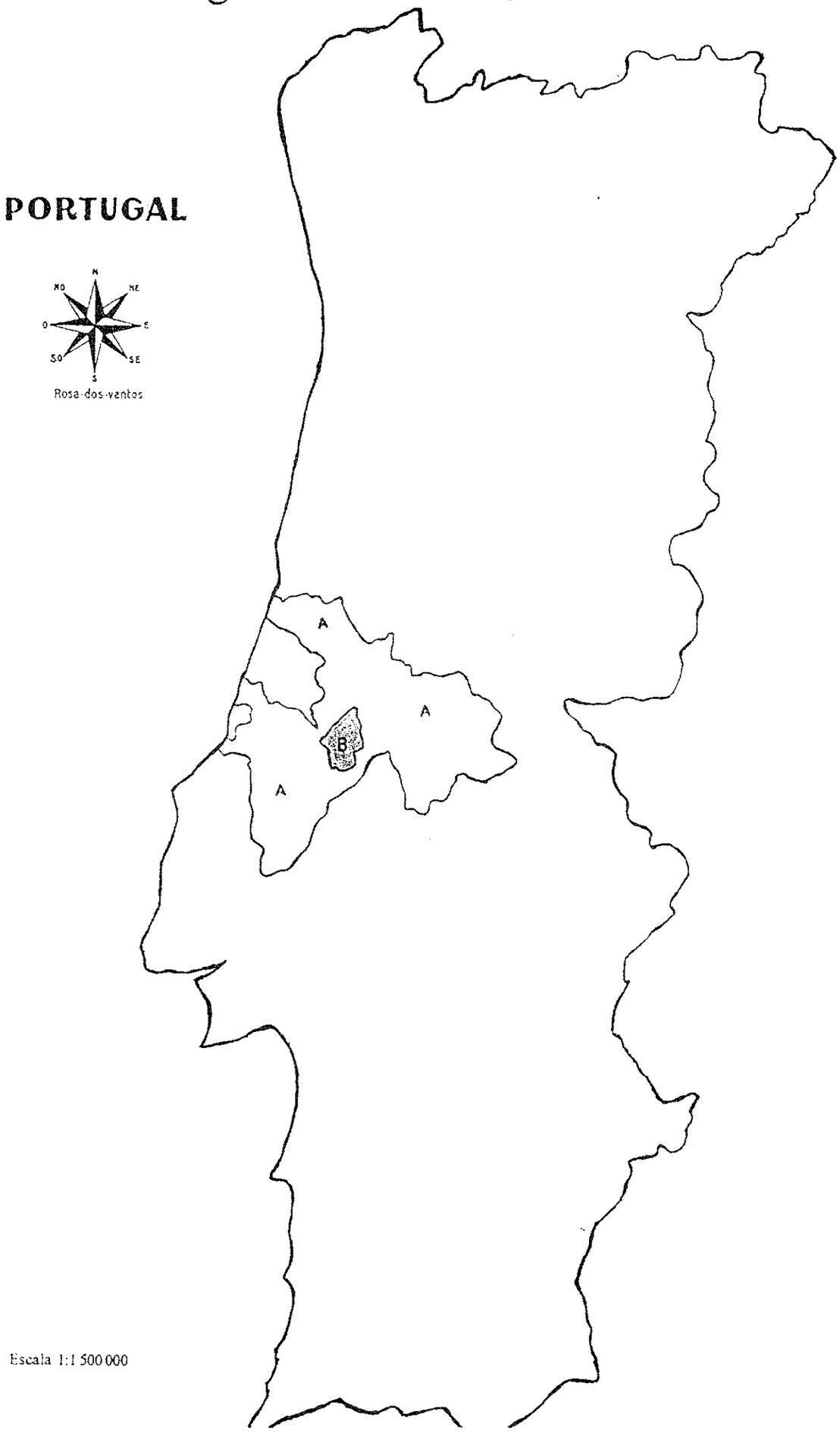
AZEITES DO RIBATEJO



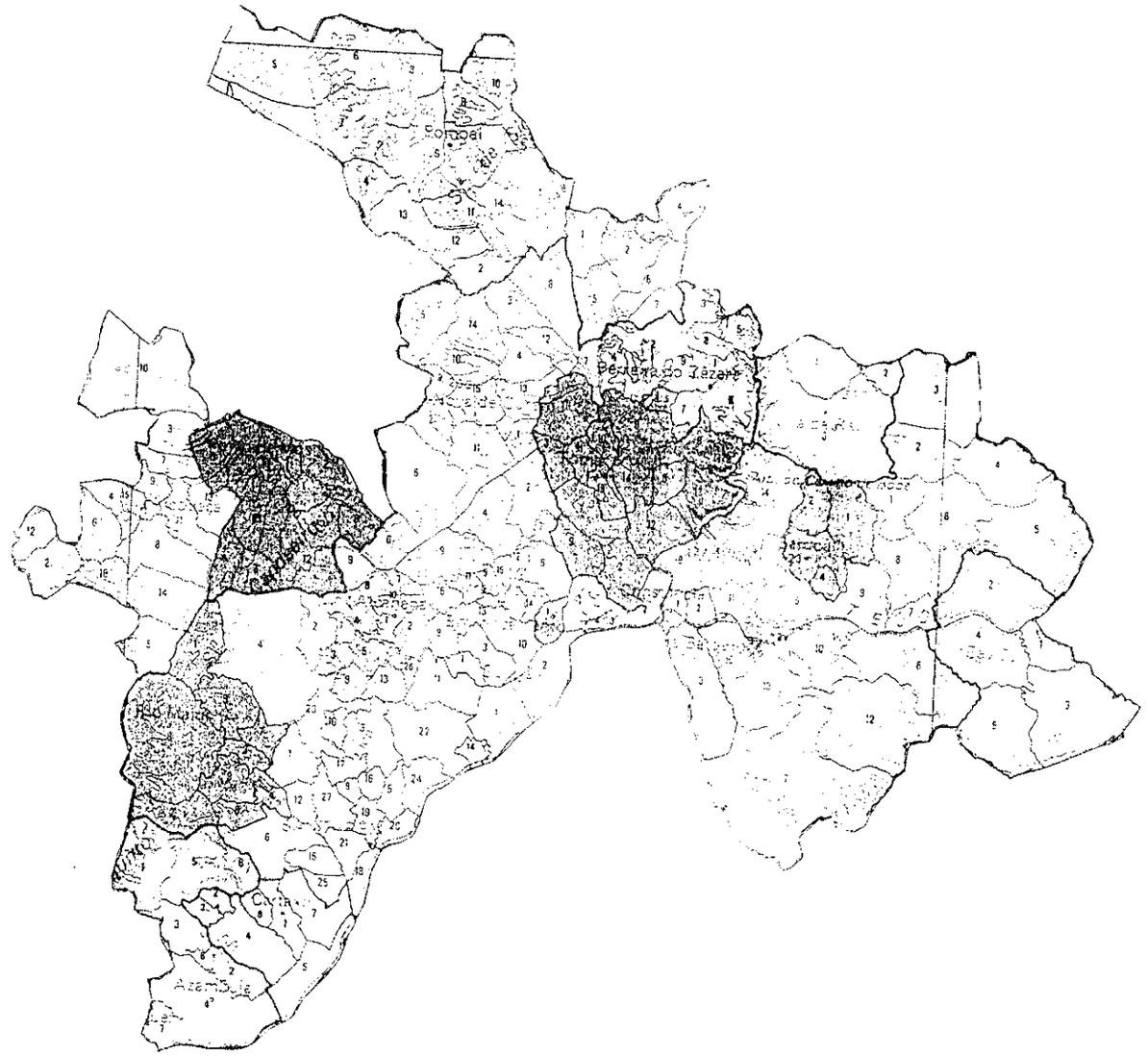
AZEITES DO RIBATEJO



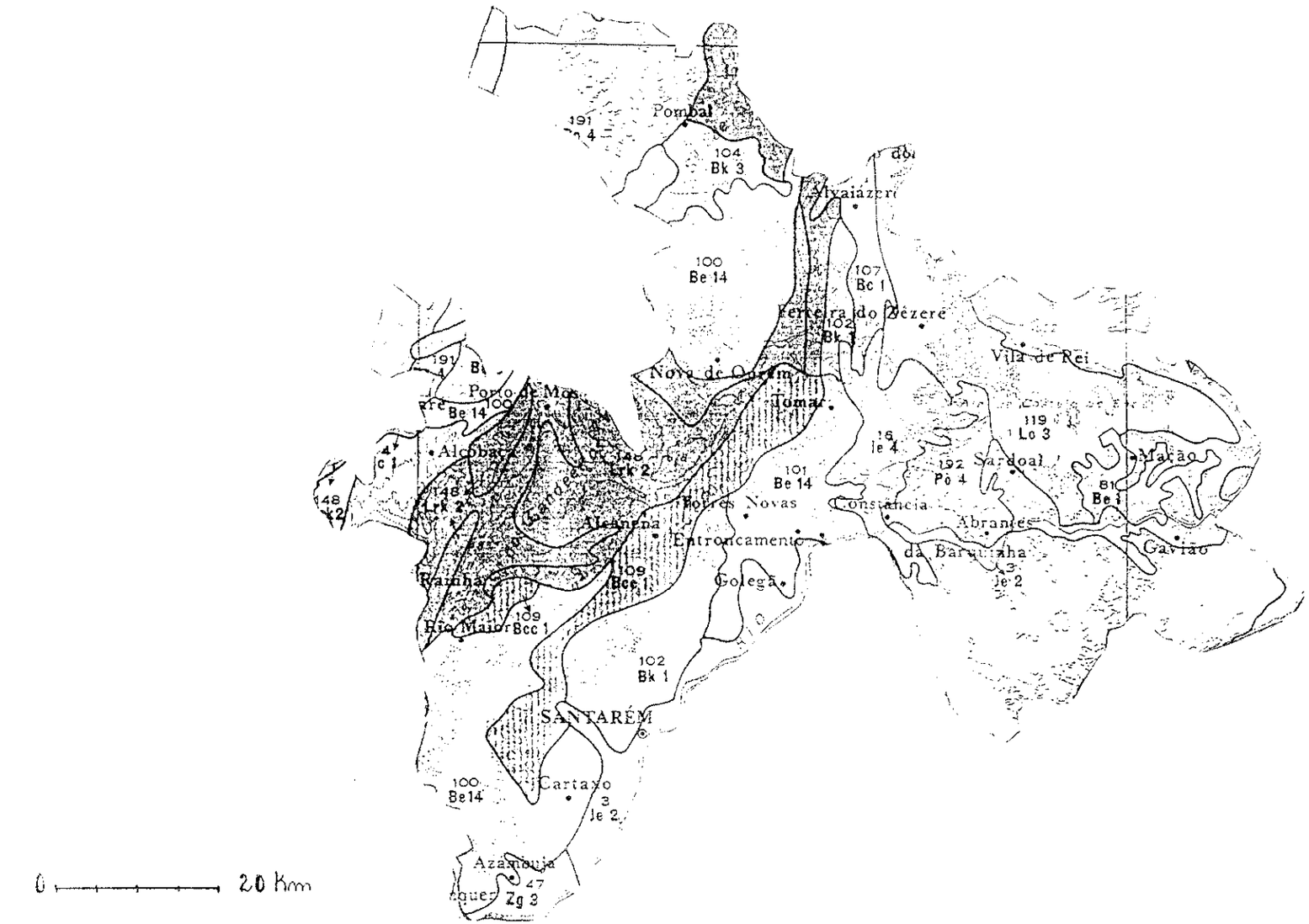
Localização da Região no País
Sub-Regiões de Produção de Azeite



Concelhos da Região Demarcada



Carta de Solos



CARTA DE SOLOS

LEGENDA

(Segundo o esquema da FAO para a Carta dos Solos da Europa)

J — FLUVISSOLOS

Je 1 — *Fluvissolos êutricos*

Je 2 — *Idem (associados a Fluvissolos calcários)*

Jc 1 — *Fluvissolos calcários*

Jd 1 — *Fluvissolos dístricos*

REGOSSOLOS

Re 1-5 — *Regossolos êutricos*

Rd 1 — *Regossolos dístricos*

I — LITOSSOLOS

Ie 1 — *Litossolos êutricos*

Ie 2 — *Idem (rochas ultrabásicas)*

Ie 3-10 — *Idem (associados a Luvissolos)*

U — RANKERS

U 1,2 — *Rankers*

V — VERTISSOLOS

Vp 1 — *Vertissolos pélicos*

Vpc 1 — *Vertissolos pélicos calcários*

Vg 1-2 — *Vertissolos crómicos*

Vgc 1-3 — *Vertissolos crómicos calcários*

Z — SOLONCHAKS

Zg 1-3 — *Solonchaks gleizados*

B — CAMBISSOLOS

Bd 1,2 — *Cambissolos dístricos*

Bd 4,6 — *Idem (xistos e quartzitos do Ordovícico)*

Bd 3,5 — *Idem (rochas sedimentares post-Paleozóicas)*

Bh 1,2 — *Cambissolos húmicos (rochas eruptivas)*

Bh 5,6 — *Idem (associados a Cambissolos dístricos) (rochas eruptivas)*

Bh 3,8 — *Idem (xistos)*

Bh 4 — *Idem (xistos) (associados a Luvissolos, forte influência atlântica)*

Bh 10,11 — *Idem (xistos) (associados a Luvissolos, fraca influência atlântica)*

Bh 7 — *Idem (xistos e quartzitos do Ordovícico) (forte influência atlântica)*

Bh 9,14 — *Idem (xistos e quartzitos do Ordovícico) (moderada influência atlântica)*

Bh 12,13,15 — *Idem (rochas sedimentares post-Paleozóicas)*

Bhc 1 — *Cambissolos húmicos crómicos*

Be 1-3,11 — *Cambissolos êutricos (rochas eruptivas)*

Be 4 — *Idem (xistos e quartzitos do Ordovícico)*

Be 5-10,12-14 — *Idem (rochas sedimentares post-Paleozóicas)*

Bk 1-5 — *Cambissolos cálcicos*

Bc 1,2 — *Cambissolos crómicos*

Bcp 1-3 — *Cambissolos crómicos calcários*

Bcv 1 — *Cambissolos crómicos calcários vérticos*

L — LUVISSOLOS

Lo 1-14 — *Luvissolos órticos*

Lcr 1-11 — *Luvissolos rodocrómicos*

Lkr 1-5 — *Luvissolos rodocrómicos cálcicos*

Lcv 1-3 — *Luvissolos rodocrómicos cálcicos vérticos*

Lkv 1 — *Luvissolos cálcicos vérticos*

Lv 1-3 — *Luvissolos vérticos*

Lf 1-9 — *Luvissolos férricos*

Lp 1 — *Luvissolos plintíticos*

Lg 1 — *Luvissolos gleizados*

Lga 1-9 — *Luvissolos gleizados álbicos*

P — PODZÓIS

Po 1 — *Podzóis órticos*

Po 2,7 — *Idem (associados a Regossolos êutricos)*

Po 3 — *Idem (associados a Cambissolos dístricos)*

Po 4 — *Idem (associados a Cambissolos êutricos)*

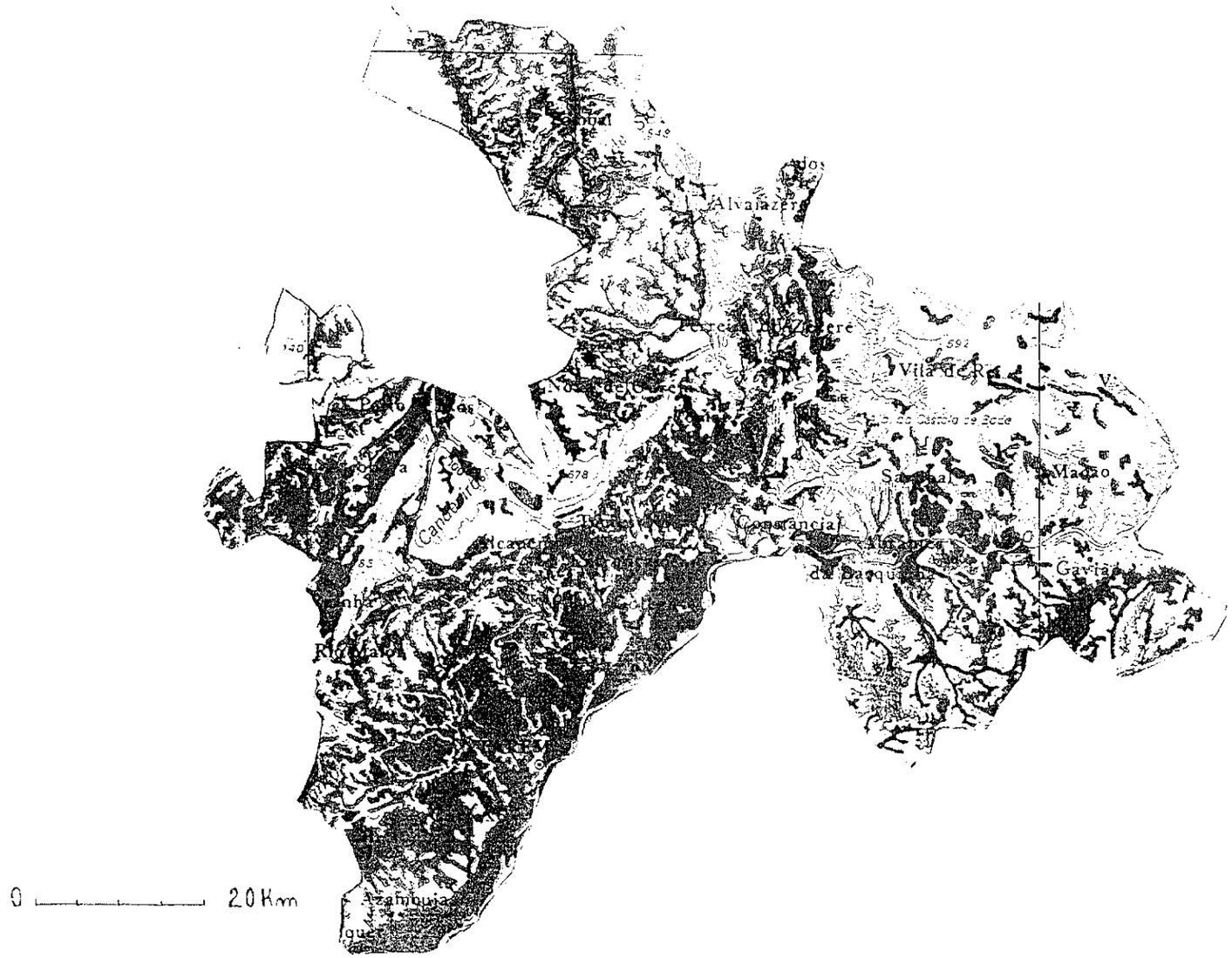
Po 5 — *Idem (associados a Luvissolos gleizados)*

Po 6 — *Idem (associados a Cambissolos calcários)*

W — PLANOSSOLOS

We 1,2 — *Planossolos êutricos*

Carta da Capacidade de Uso do Solo



CLASSES DE UTILIZAÇÃO DO SOLO

I - SUL DO RIO TEJO

(Classificação segundo a "Carta da Capacidade de Uso do Solo", do SROA)

UTILIZAÇÃO AGRÍCOLA

- *Classe A – Sem limitações*
- *" B – Limitações moderadas*
- *" C – Condicionada por limitações acentuadas*

UTILIZAÇÃO NÃO AGRÍCOLA (FLORESTAL)

- *Classe D – Limitações moderadas*
- *" E – Limitações severas*

COMPLEXOS

- *Classes A ou B + C*
- *" A ou B + C ou E*
- *" C + D ou E*
- *" A + B = Classe B*
- *" D + E = " E*

II - NORTE DO RIO TEJO

(Classificação segundo o "Esboço Geral de Ordenamento Agrário", do SROA

UTILIZAÇÃO AGRÍCOLA

- *Classe A*

UTILIZAÇÃO AGRÍCOLA CONDICIONADA

- *Classe C*

UTILIZAÇÃO NÃO AGRÍCOLA (FLORESTAL)

- *Classe E*

COMPLEXOS

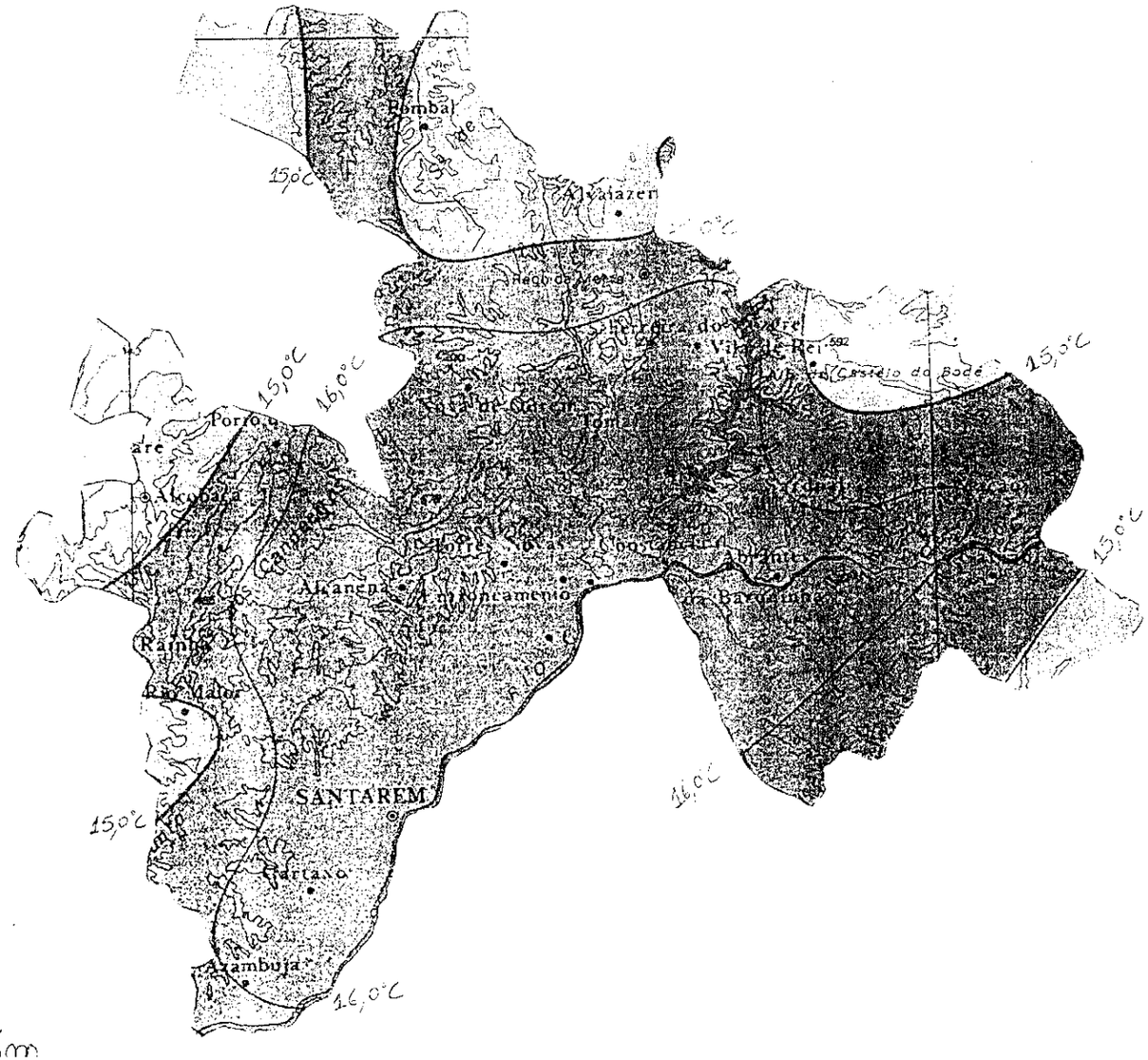
- *Classes A + C*
- *" A + E*
- *" C + E*

I e II - SUL E NORTE

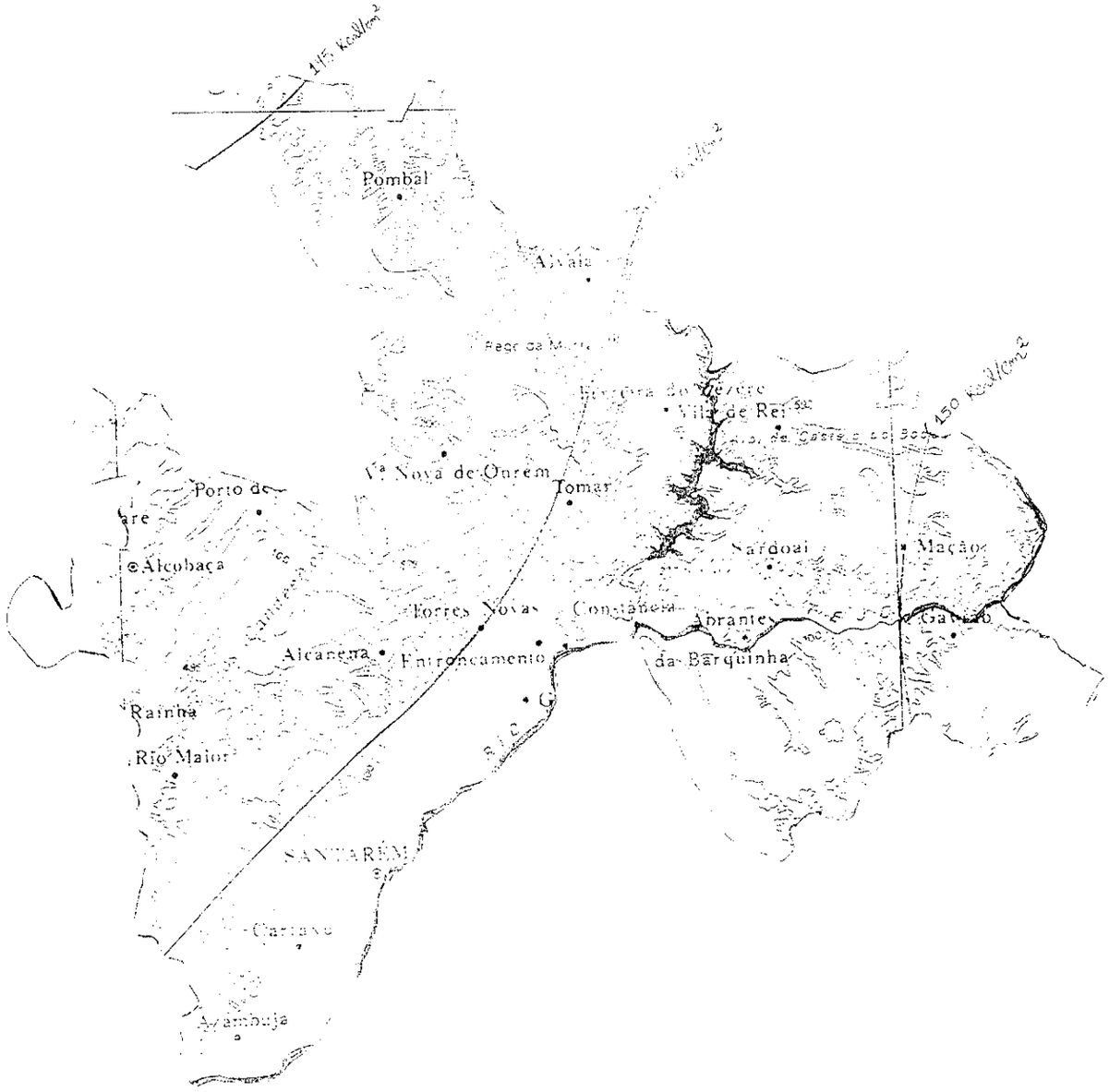
OUTRAS UTILIZAÇÕES

- *Salinas e Sapais (Salgados)*
- *Áreas Sociais*
- *Rios, Lagoas e Albufeiras*

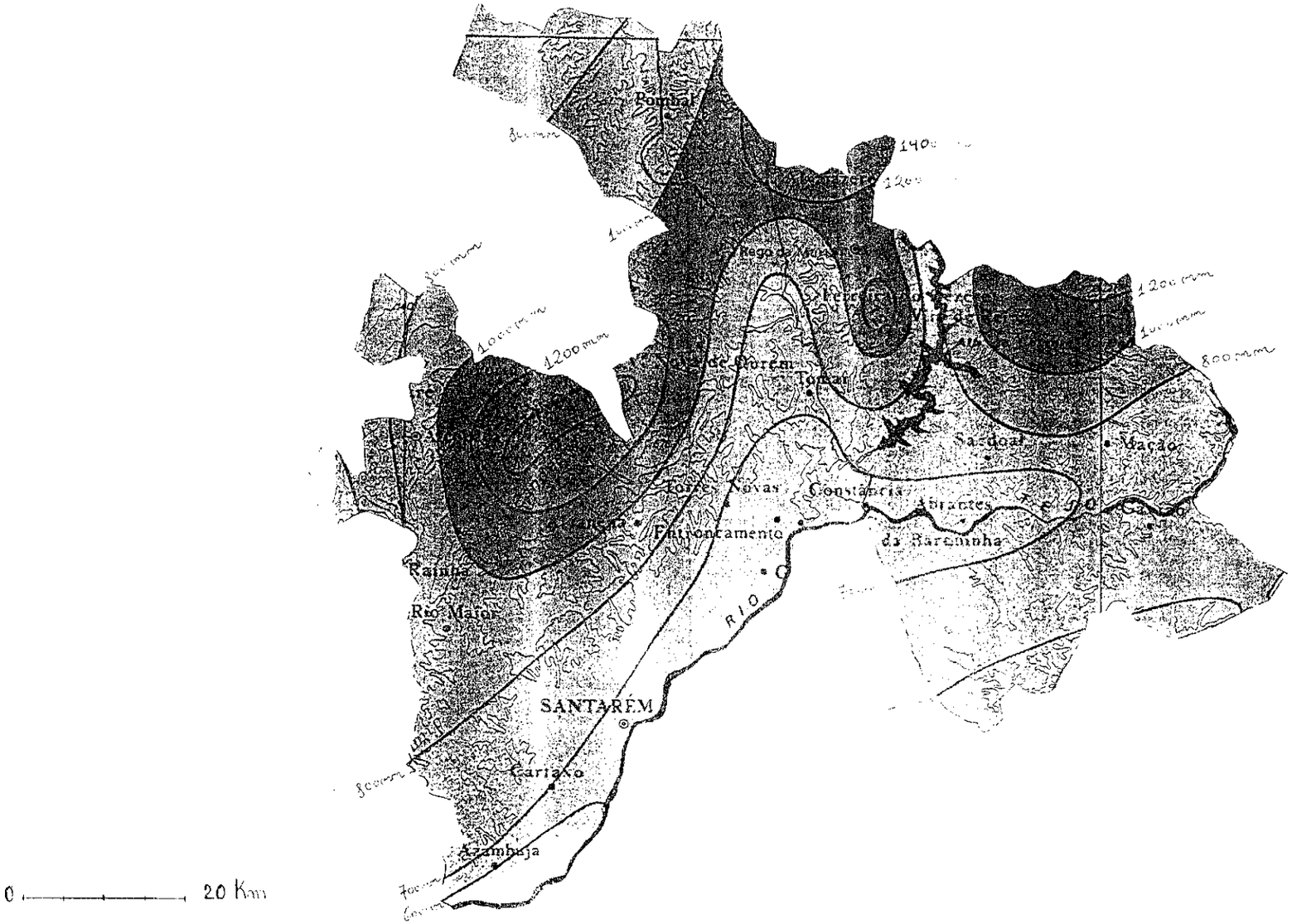
Carta da Temperatura Média Anual



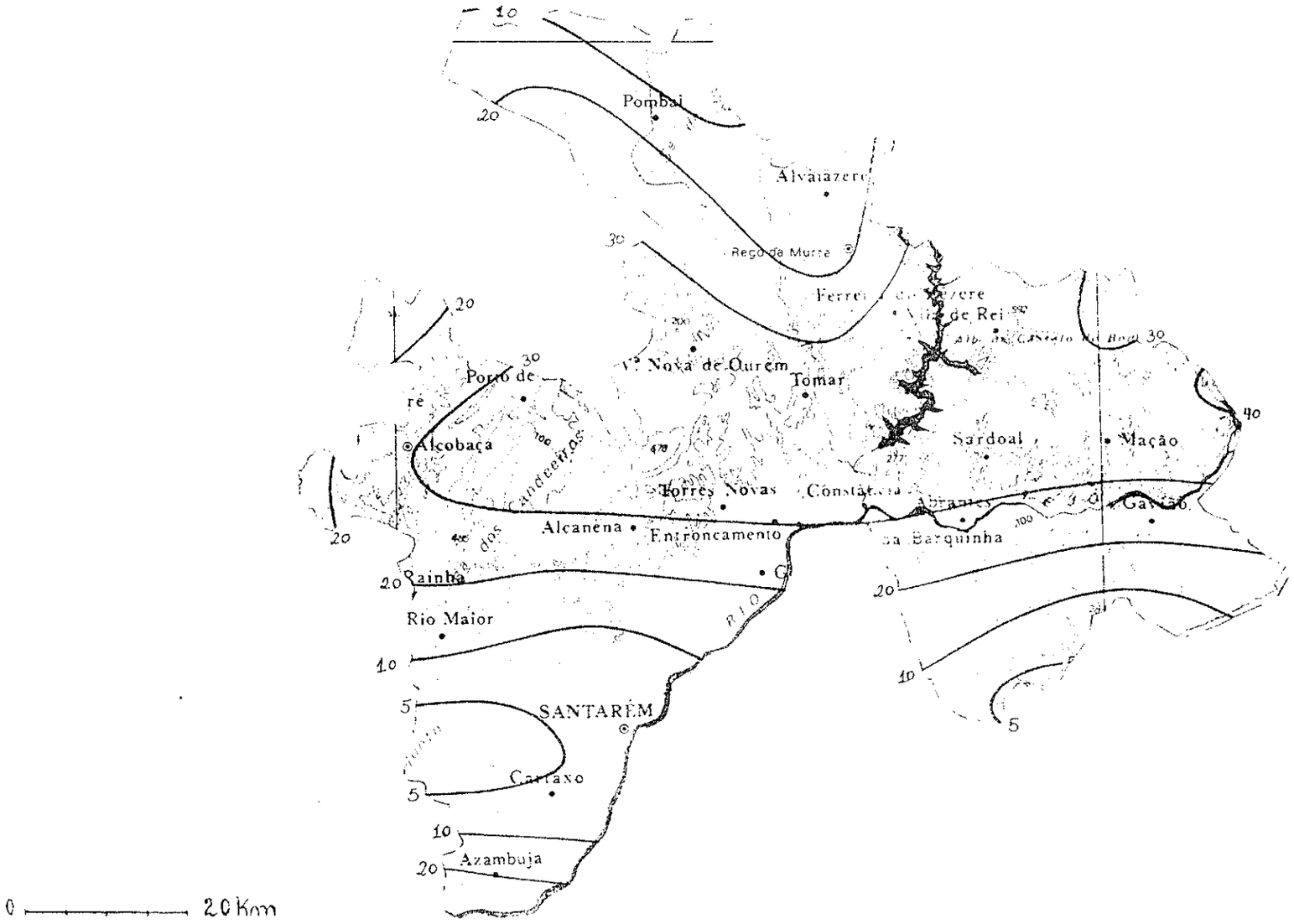
Carta da Insolação Total Anual



Carta da Precipitação Total Anual



Carta do Número de Dias com Geada



Características das Variedades Principais da Região Demarcada de Azeites do Ribatejo

GALEGA VULGAR

É uma árvore de porte mediano com ramos de côr verde-escura.

Folhas grandes compridas e largas; de coloração mais carregada na página superior que na inferior, apresentando a nervura central bastante saliente.

Os frutos são pequenos, com um peso médio de 2,5g, elepsoidais ou ovoides, com o ápice arredondado ou pontiagudo.

Apresentam côr violácea na viragem e preto azeviche na maturação.

LENTISCA

É uma árvore de grande corpulência, com grandes pernadas divergentes e os ramos secundários pendentes, fazendo lembrar o porte do Chorão.

As folhas são muito abundantes, de côr verde muito clara, com brilho prateado na página inferior.

Os frutos são pequenos, com peso entre 2 e 2,5g, oblongos, e apinham-se em grande quantidade nas extremidades dos ramos frutíferos.

CARACTERÍSTICAS DOS AZEITES DO RIBATEJO PARA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

DADOS DO INSTITUTO SUPERIOR DE AGRONOMIA

Acidez

- Virgem extra - máx. 1,0%
- Virgem - máx. 1,5%

Indice de Peróxidos - máx. 15 meqo/Kg

Absorvências

- K 270 nm - máx. 0,20
- K 232 nm - máx. 2,00
- Δ E - máx. 0,01

Cor

- Comprimento de onda dominante (λ) - 577 - 578 nm

Trilinoleína - máx. 0,2%

Triglicéridos %

	- min - máx. -
LLL	0,2
OLLn	0,2 - 0,5
PLLn	0,1 - 0,5
OLL	0,5 - 1,5
Pl1	0,5 - 0,9
Poln	0,1 - 0,4
POl	2,5 - 6,0
PPL	0,5 - 1,2
OOO	40,0 -50,0
POO	23,0 -28,0
PPO	3,0 - 5,0
SEOO	3,5 - 4,5
PSEO	0,7 - 1,5
PPS	0,5 - 1,2

Acidos Gordos %

	- min - máx -
C14:0	0,05
C16:0	7,5 - 20,0
C16:1	0,3 - 3,5
C17:0	0,3
C17:1	0,3
C18:0	0,5 - 5,0
C18:1	55,0 - 83,0
C18:2	3,5 - 21,0
C18:3	0,9
C20:0	0,6
C20:1	0,4
C22:0	0,2
C24:0	0,2

Ácidos Gordos Trans %

Trans Oleico - máx. 0,03
Trans Linoleico + Trans Linolénico - máx. 0,03

Alcoois Alifáticos - máx. 300 mg/Kg

Esteróis %

Colesterol	$< 0,5$
Brassicasterol	$\leqslant 0,1$
Campesterol	$\leqslant 4,0$
Estigmasterol	$<$ campesterol
- Sitosterol	$\geqslant 93,0$
Delta 7 - estigmasterol	$\leqslant 0,3$

Esteróis Totais - mín. 1000 mg/Kg

Eritrodiol + Uvaol - máx. 4,5%

Ceras - máx. 250 mg/Kg

Características Organolépticas - mín 6,0

O azeite de Santarém é um azeite ligeiramente espesso, frutado, com cor amarelo ouro, por vezes ligeiramente esverdeado.