B. R.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA

Secretaria de Estado dos Mercados Agrícolas e Qualidade Alimentar

Gabinete do Secretário de Estado

ANEXO I

Principais características da "AZEITONA DE CONSERVA NEGRINHA DE FREIXO"

1. DEFINIÇÃO

Entende-se por Azeitona de Conserva Negrinha de Freixo, o fruto da oliveira "Olea europeae sativa Hoffg Link" da variedade "negrinha", cultivada na área geográfica definida no Anexo II, submetido a um processo de tratamento de conservação apropriado que o torna apto ao consumo directo como azeitona de mesa.

2. OBTENÇÃO DO PRODUTO

As regras de cultivo e condução dos olivais, as práticas culturais e as condições a observar na produção e nas operações de transformação estão definidas no Caderno de Especificações.

Após transformação, as azeitonas devem manter-se conservadas em salmoura.

3. CARACTERÍSTICAS DA "AZEITONA DE CONSERVA NEGRINHA DE FREIXO"

Na preparação da "AZEITONA DE CONSERVA NEGRINHA DE FREIXO" devem ser utilizados frutos inteiros, sãos, em estado de maturação apropriado, isentas de defeitos e de matérias estranhas, que apresentem as características específicas da variedade "negrinha", designadamente:

cor - verde amarelado a negro violáceo consoante o estado de maturação, luzidia

forma - arredondada lisa terminando num ligeiro bico

consistência - firme

peso do fruto - 3 a 5 g, em média.

Só podem beneficiar do uso da Denominação de Origem as azeitonas "negrinha" classificadas na categoria extra e I e calibradas nas classes de 201 a 400 frutos/kg, de acordo com os critérios e tolerâncias estabelecidos na NP-3034 (1987).

4. APRESENTAÇÃO COMERCIAL

A "AZEITONA DE CONSERVA NEGRINHA DE FREIXO" deve apresentar-se em salmoura. acondicionada em embalagem de vidro, lata, plástico ou outro material inócuo e inerte, próprio para este género alimentício.

A "AZEITONA DE CONSERVA NEGRINHA DE FREIXO" tem de ser apresentada pré-embalada e rotulada nos termos da legislação em vigor.

Sem prejuízo da legislação geral aplicável sobre rotulagem, dela deve constar ainda a indicação da categoria e calibre, bem como as menções "AZEITONA DE CONSERVA NEGRINHA DE FREIXO - DENOMINAÇÃO DE ORIGEM", para além da marca de certificação aposta pelo respectivo Organismo Privado de Controlo e Certificação.

ANEXO II

ÁREA GEOGRÁFICA DE PRODUÇÃO

A área geográfica de produção (produção, transformação e acondicionamento) está circunscrita aos concelhos de Vila Nova de Foz Côa, Freixo de Espada à Cinta, Torre de Moncorvo, Alfândega da Fé, Vila Flor, Mirandela e Macedo de Cavaleiros.

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 "COOPERATIVA AGRÍCOLA DOS OLIVICULTORES DE MONCORVO, CRL" propôs, como Organismo Privado de Controlo e Certificação dos produtos beneficiários da Denominação de Origem "AZEITONA DE CONSERVA NEGRINHA DE FREIXO", a "TRADIÇÃO E QUALIDADE - ASSOCIAÇÃO INTERPROFISSIONAL PARA OS PRODUTOS AGRO-ALIMENTARES DE TRÁS-OS-MONTES".

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 TRADIÇÃO E QUALIDADE - ASSOCIAÇÃO INTERPROFISSIONAL PARA OS PRODUTOS AGRO-ALIMENTARES DE TRÁS-OS-MONTES é reconhecida como organismo privado de controlo e certificação dos produtos beneficiários da Denominação de Origem "AZEITONA DE CONSERVA NEGRINHA DE FREIXO".

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

NORMAS DE PRODUÇÃO E

TRANSFORMAÇÃO DA AZEITONA DE CONSERVA

"NEGRINHA DE FREIXO"

Artigo 1º

A área de produção da azeitona de conserva "Negrinha de Freixo" é limitada aos seguintes concelhos : Foz-Côa, Freixo de Espada à Cinta, Torre de Moncorvo, Alfândega da Fé, Vila Flôr, Mirandela e Macedo de Cavaleiros.

A superfície cultivada é de 4178 ha, e em grande parte regada.

Os solos são delgados e declivosos o que obriga à frequente construção de sucalcos. Nesta zona onde a percipitação é muito baixa, os invernos são frios e a estiagem é quente e seca o que obriga à instalação de sistemas de rega com o objectivo de minorar as carências hídricas.

Estas condições climáticas contrariam o desenvolvimento de doenças e pragas pelo que a azeitona negrinha é produzida sem o recurso a pesticidas.

A azeitona de conserva que se pretende certificar, resulta de uma única variedade, a negrinha, culivada exclusivamente na região em causa.

A cultura desta variedade de oliveira no Douro Superior é referida em documentos antigos onde é apontada a sua fraca aptidão para azeite e as boas características para conserva.

Artigo 2º

Definição do produto

A azeitona da variedade *Negrinha* tem um formato arredondado, caroço pequeno que se destaca facilmente por descaroçamento,apresentando todavia um rendimento baixo em azeite geralmente não ultrapassando os 15%.
É utilizada indiferentemente para a preparação de azeitonas tipo verde ou negras tratadas ou azeitonas maduras em salmoura.

A colheita será manual.

1 - Azeitonas tipo verde

Neste tipo de preparação as azeitonas são preparadas em salmoura.

Neste processo os frutos são colhidos de cor verde a verde amarelado e tratados com uma solução diluída de hidróxido de sódio de 1,5% a 2,5%.

Em seguida as azeitonas são lavadas com água por uma ou duas vezes em períodos variáveis para eliminar a soda e finalmente colocadas em salmoura de aproximadamente 10%, onde se produz uma fermentação láctica. Os frutos, depois de terminada a fermentação, comercializam-se em embalagens de diferentes capacidades, quer inteiros quer descaroçados.

2 - Azeitonas negras tratadas

Este tipo de azeitonas é obtido a partir de frutos que não estão totalmente maduros, colhidos na mudança da cor verde para negro violáceo, enegrecidos mediante oxidação, sendo o amargo eliminadfo por um ou vários tratamentos com solução de hidróxido de sódio, sendo embalados em salmoura e conservados pelo calor ou pela adição de conservantes e acidificantes.

2.1 - Conservação

Depois de realizada uma pré-classificação, os frutos que não possam ser tratados de imediato por oxidação são colocados em depósitos ou fermentadores com salmoura, a qual se vai corrigindo até estabilizar a 8% a 10%. Nesta salmoura verifica-se uma fermentação natural que contribui para a conservação das azeitonas e na qual permanecem vários meses até poderem ser tratadas.

2.2 - Tratamento de oxidação

No tratamento das azeitonas, estas são retiradas dos fermentadores para os tanques de tratamento onde se procede à oxidação dos frutos. Os tratamentos alcalinos consistem na aplicação de duas ou mais soluções de hidróxido de sódio que se deixam penetrar, a primeira na pele e a última até ao caroço. Depois de cada tratamento cobrem-se as azeitonas com água e arejam-se. Ao terceiro ou quarto dia

a cor desenvolvida fixa-se submergindo então os frutos numa solução de 0,1% de gluconato ferroso durante seis a doze horas.

2.3 - Acondicionamento

Esta operação consiste em colocar o produto tratado em pequenos recipientes de vidro, lata ou balde de lata, conservando-se o produto por um ou vários processos tais como, salmoura, pasteurização ou esterilização ou recorrendo a conservantes como sorbato ou benzoato. À salmoura de cobertura podem ainda juntar-se os ácidos láctico ou vinagre bem como infusões de algumas plantas aromáticas.

3 - Azeitonas maduras em salmoura

As azeitonas para este tipo de preparação são obtidas de frutos colhidos em plena maturação ou pouco antes e apresentando uma cor negro-violaceo uniforme.

A conservação realiza-se habitualmente da mesma forma que na preparação das azeitonas negras tratadas. As azeitonas são colocadas em salmoura a 8-10% onde sofrem uma fermentação e tendo o cuidado de manter a salmoura à concentração inicial de 8 a 10%.

As azeitonas permanecem nesta salmoura durante pelo menos 6 a 9 meses até perderem parte do sabor amargo, mas mantendo o sabor do fruto, mais acentuado que nas azeitonas negras tratadas e mantendo em geral um ligeiro amargo.

O enegrecimento faz-se por simples exposição ao ar durante a escolha e classificação dos frutos que podem então ser comercializados em latas de 10 a 15 kg de peso escorrido.

Artigo 3º

Morfologicamente a azeitona negrinha é esférica teminando num ligeiro bico, o seu peso é de cerca de 3 a 5 gr e o volume de 3 a 5 cm3. A azeitona madura é de cor

preta intensa e o rendimento em gordura é de 12 a 15%. A percentagem de polpa é de cerca de 83%.
O calibre terá de ser inferior a 400 frutos/Kg.

Artigo 4º

A azeitona negrinha poderá ser enfrascada ou enlatada. O peso máximo não poderá ultrapassar os 15 Kg de peso escorrido. No caso das embalagens de lata, a folha terá de ser revestida de verniz próprio para géneros alimentícios e resistente às salmouras.

Artigo 5º

No rótulo, devem constar as seguintes indicações:

a) Denominação de origem

b) Denominação de venda

c) Lista de ingredientes

d) Data de durabilidade mínima

e) Nome do produtor ou embalador

f) Quantidade líquida

g) Lote

h) Categoria (extra, I e II)

A indicação da categoria comercial deverá seguir a orientação do Conselho Oleícola Internacional.

O projecto do rótulo segue em anexo (ANEXO I).

Artigo 6º

1 - Unicamente lotes de azeitona com as características indicadas no artigo 3º podem ser consideradas azeitona negrinha, desde que, produzidas nas áreas definidas no artigo 1º.

2 - Em todos os locais de armazenamento, tranformação e comercialização, devem existir registos relativos à recepção da azeitona e/ou dos transformadores.

Artigo 7º

A Cooperativa dos Olivicultores de Torre de Moncorvo zelará pelo cumprimento destas normas e organizará os seguintes registos:

1. Unicamente a azeitona proveniente da variedade NEGRINHA apresenta caracteristicas para beneficiarem da **DENOMINAÇÃO DE ORIGEM AZEITONA DE CONSERVA NEGRINHA DE FREIXO** quando obtida na área de produção definida no artigo 1º destas normas.

2. A azeitona terá de ser proveniente de olivais em que não se verifiquem a aplicação de herbicidas nem tratamentos fitossanitários durante o período vegetativo.

3. Em todos os locais de transformação e embalagem devem existir registos relativos à recepção da azeitona.

Artigo 8º

A **Cooperativa dos Olivicultores de Moncorvo** - zelará pelo cumprimento destas normas e organizará os seguintes registos:

a) Registo das explorações;

b) Registo dos locais de transformação;

c) Registo dos locais de embalagem.

1 - No registo das explorações inscrevem-se todos aqueles que produzam azeitona proveniente desta variedade e situadas na zona de produção definida no artº.1 destas normas e queiram aderir à denominação de origem e o solicitem voluntáriamente.

2 - Na inscrição constará o nome do proprietário, morada, localização dos olivais, área e ou nº.de pés .

3 - A **Cooperativa** poderá recusar a inscrição de uma exploração desde que, não respeite qualquer disposição destas normas.

4 - No registo dos locais de transformação e embalagem inscrevem-se os situados na área geográfica de produção, definida no artº.1 e que obedeçam aos demais requisitos exigidos nestas normas.

5 - Na inscrição constará o nome do agente transformador, embalador, local de transformação, proveniência da azeitona e capacidade e caracteristicas do equipamento de transformação e embalagem.

Artigo 9º

1 - Para a vigência das inscrições nos respectivos registos é indispensável o cumprimento permanente dos requisitos impostos nestas normas, devendo ser comunicado à **Cooperativa** qualquer alteração que afecte os dados apresentados na inscrição, aquando da sua ocorrência.

2 - A **Cooperativa dos Olivicultores de Moncorvo**, terá livre acesso a todos os locais de produção e transformação quer seja através dos seus agentes próprios, quer seja confiando o apoio técnico a outros agentes sob a sua responsabilidade.

Artigo 10º

Consideram-se infracções a estas normas as cometidas pelas pessoas inscritas nos registos da **Cooperativa dos Olivicultores de Moncorvo** e classificam-se da seguinte maneira:

a) Faltas administrativas;

b) Infracções ao que está estabelecido no caderno de normas de produção, transformação e comercialização;

c) Por uso indevido da denominação de origem.

1 - Consideram-se faltas administrativas todas aquelas que forem originadas por inexatidão,omissão ou falsidade de declarações, bem como o não cumprimento destas normas.

Estas faltas serão punidas com repreensão escrita, multas com um valor correspondente ao dobro do valor pago pela inscrição nos registos ou com suspensão durante um período de um ano.

2 - Consideram-se infracções ao estabelecido em matéria de produção, transformação e comercialização todas aquelas que afectem os sistemas de produção, a utilização de variedades não autorizadas e não obedeçam aos requesitos referidos em matéria de comercialização.

Estas faltas serão punidas com multas com um valor compreendido entre 50 a 100 contos e ou suspensão por um periodo de 1 a 3 anos.

3 - Consideram-se infracções por uso indevido da denominação de origem o incumprimento das disposições complementares e das decisões da entidade de controlo e certificação.

Estas faltas serão punidas com multa cujo valor será de 500 contos.

§ único No caso de reincidência, a sanção económica será acrescida de 50% das sanções máximas deste regulamento.

Considera-se reincidente o infractor sancionado por infringir qualquer preceito deste regulamento nos últimos 5 anos.

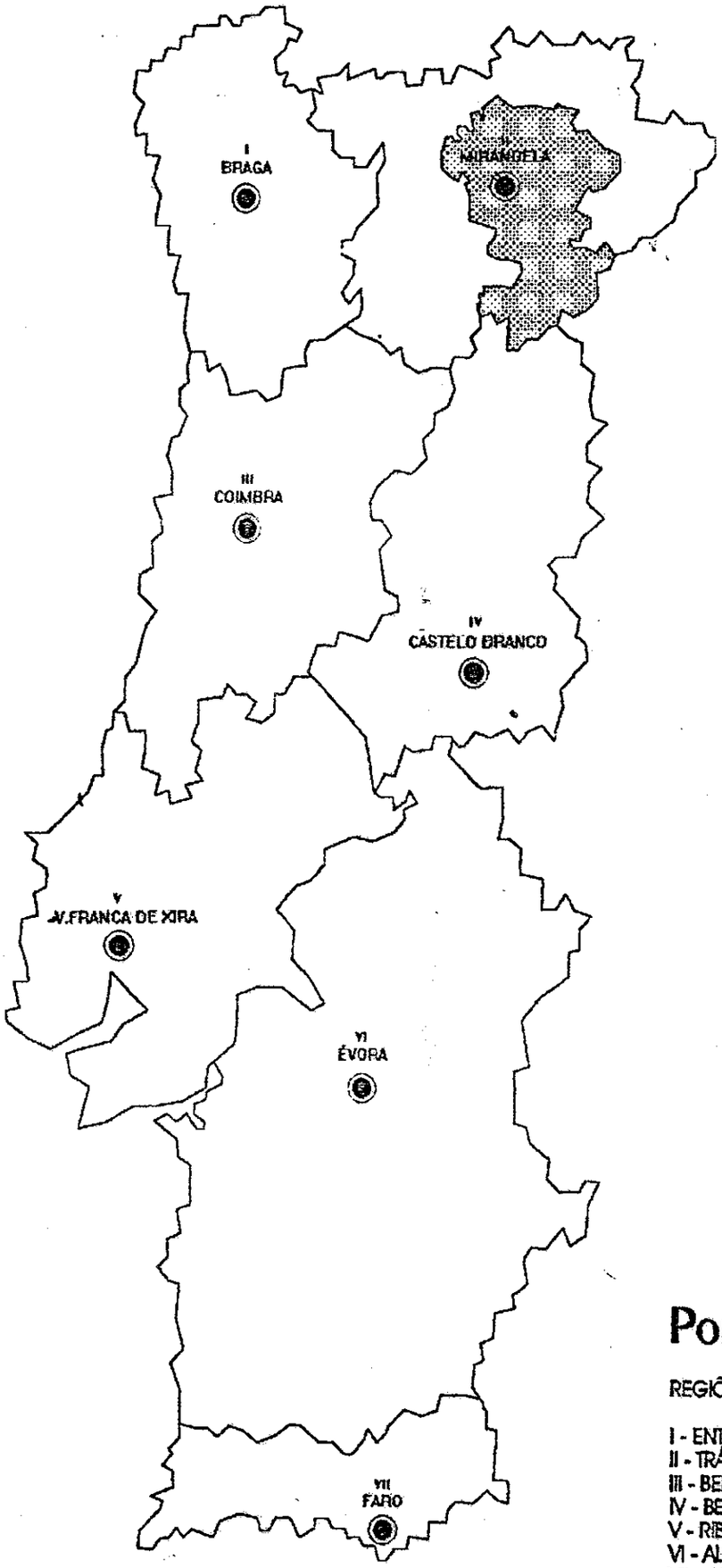
Artigo 11º

O controlo do cumprimento destas normas será exercido pela **Tradição e Qualidade - Associação Interprofissional para os Produtos Agro-Alimentares de Trás-os-Montes.**

ANEXO I


LOTE: ___
AZEITONA
NEGRINHA
DE FREIXO
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM
Embalado Por: _____
Peso Liquido ____ * Data de Validade _____
Ingredientes _____

Azeitona de Conserva Negrinha de Freixo

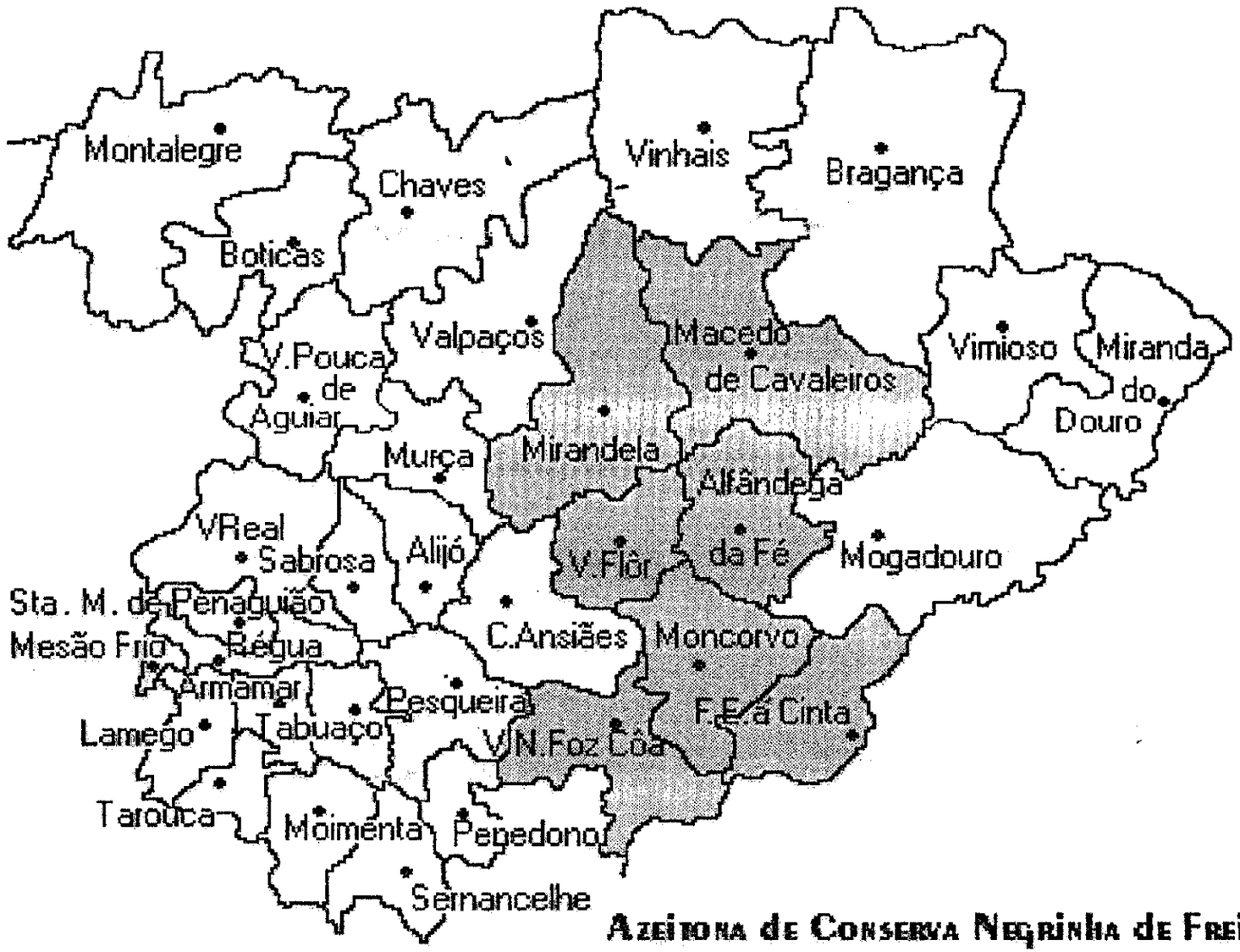


Portugal

REGIÕES AGRÁRIAS

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

Escala Aprox.:1/ 2 300 000



Azeitona de Conserva Negrinha de Freixo

AZEITONA NEGRINHA DO FREIXO

CARTA ECOLÓGICA



AZEITONA NEGRINHA DO FREIXO
CARTA DE PRECIPITAÇÃO

DE MINISTROS

AMBIENTE

O AMBIENTE

