

Azeites

Agricultura Biológica

Arroz e Legumes

Carnes Frescas

Frutas

Hortaliças

Presuntos e Enchidos

Queijos

*Avelã, Açafraão,
Junça, Mel,
Passas e Torrão*

*Vinhos, Cavas y
Bebidas Espirituosas*

Alimentos de España

Azeite Virgem Extra de Espanha

Com Denominação de Origem



MINISTERIO DE AGRICULTURA PESCA Y ALIMENTACIÓN

Realización Técnica: **Dirección General de Alimentación**

Paseo de la Infanta Isabel, 1 - 28071 Madrid

NIPO 251-00-040-3

Depósito Legal: M. 50.206-2000

Imprime: Grabar, Comunicación Gráfica Digital S. L.

DENOMINAÇÕES DE ORIGEM DE AZEITE VIRGEM EXTRA

- 1.** DO Baena
- 2.** DO Bajo Aragón
- 3.** DO Gata-Hurdes
- 4.** DO Les Garrigues
- 5.** DO Montes de Toledo
- 6.** DO Priego de Córdoba
- 7.** DO Sierra de Cazorla
- 8.** DO Sierra Magina
- 9.** DO Sierra de Segura
- 10.** DO Siurana



**ÁREAS DE
PRODUÇÃO**

AZEITE VIRGEM

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

O AZEITE OBTÉM-SE DO FRUTO DA OLIVEIRA, OLEA EUROPEA L., ATRAVÉS DO RECURSO A PROCEDIMENTOS MECÂNICOS OU A OUTROS MÉTODOS, EM ESPECIAIS CONDIÇÕES TÉRMICAS, QUE NÃO PROVOQUEM QUALQUER ALTERAÇÃO DO AZEITE.

AS PRINCIPAIS VARIEDADES DESTE FRUTO SÃO AS SEGUINTE: PICUDO OU CARRASQUEÑO, LECHIN, CHORRÚO OU JARDÚO, HOJIBLANCA, PICUAL, ARBEQUI-

NA, VERDIELL, VERDALA, ROYAL, MANZANILLO DE JAÉN E MORRUT.

O AZEITE PROTEGIDO PELA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM É VIRGEM EXTRA.

A COR DESTE AZEITE OSCILA ENTRE O AMARELO ESVERDEADO E O VERDE DOURADO.

O AROMA E SABOR SÃO FRUTADOS E CARACTERÍSTICOS DA VARIEDADE DA QUAL PROVÊM.

OBTENÇÃO DO PRODUTO

As azeitonas das variedades autorizadas devem ser originárias de oliveais registados. A apanha deverá ser feita com cuidado, aproveitando para a produção do azeite virgem protegido apenas o fruto são, apanhado directamente da árvore sobre lonas ou montões, e com o grau de maturidade necessário à produção do azeite frutado característico. O Conselho Regulador pode fixar a data de início da apanha.

O transporte do fruto até ao lagar deve também ser o mais adequado, sujeitando-se, todavia, às re-

gras estabelecidas pelo Conselho Regulador para a respectiva apanha. A moagem da azeitona será feita em lagares registados e num prazo máximo de 48 a 72 horas após a apanha.

Para obtenção do azeite empregam-se técnicas de extracção apropriadas, autorizadas e supervisionadas pelo Conselho Regulador. O Conselho controla a quantidade em azeite do fruto moído e cataloga o azeite extraído para lhe atribuir o tipo correspondente conforme a sua qualidade.

Certificada a qualidade do azeite produzido, o Conselho Regulador controla, depois, o engarrafa-

AZEITE DE OLIVEIRA VIRGEM

mento do produto, que é feito em unidades de engarrafamento registadas, e entrega as respectivas etiquetas oficiais numeradas.

ESTRUTURA DO CONTROLO

O controlo da Denominação de Origem é da responsabilidade dos Conselhos Reguladores, órgãos profissionais formados por representantes do sector da produção e transformação.

Cada Conselho é constituído por:

- Presidente.
- Vice-presidente.
- 3 a 6 vogais em representação do Sector Olivicultor.
- 3 a 6 vogais em representação do Sector da produção e exportação.
- 2 vogais técnicos especializados em Olivicultura e Eleotecnia.

Os vogais do Conselho são eleitos por votação, de quatro em quatro anos, dentre os membros registados nos respectivos Censos do Sector da Elaboração e Transformação.

ÂMBITO DAS COMPETÊNCIAS

Quanto ao território: na área de produção.

Quanto aos produtos: os protegidos pela Denominação em qualquer das fases.

Quanto às pessoas: singulares ou colectivas, inscritas nos diversos Registos.

FUNÇÕES

Elaborar e controlar os diversos registos. Orientar, vigiar e controlar a produção, a preparação e a qualidade do azeite protegido. Os serviços de controlo e vigilância são efectuados por inspectores autorizados pela Administração respectiva, que actuam de forma imparcial em relação aos produtores e transformadores.

Qualificar o produto.

Promover e defender a Denominação de Origem.

Iniciar e decidir sobre os processos de sanção por incumprimento do Regulamento. Actuar com

total responsabilidade e capacidade jurídica para obrigar o Conselho Regulador e comparecer em julgamento, exercendo as acções que correspondem à sua missão de representar e defender os interesses gerais da Denominação de Origem.

ETIQUETAGEM

As etiquetas comerciais de cada firma registada, devem ser aprovadas pelo Conselho Regulador.

Delas deverá constar, obrigatoriamente, a expressão «Denominação de Origem».

Qualquer embalagem de azeite protegido para consumo deverá apresentar o respectivo selo de garantia ou etiqueta numerada e emitida pelo Conselho Regulador, que se deverá colocar no próprio armazém, no lagar ou na unidade de engarrafamento e sempre de maneira que não seja possível a sua reutilização.





BAENA

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Azeite virgem obtido do fruto da oliveira (*Olea Europea*, L), das variedades Picudo ou Carrasqueño de Córdoba, Lechín, Chorrúo ou Jardúo, Hojiblanco e Picual, através de procedimentos mecânicos ou de outros métodos que não provoquem qualquer alteração no azeite, e que permitam conservar o sabor, o aroma e as características do fruto de que provém.

Os azeites protegidos pela Denominação de Origem devem ser necessariamente virgens extra e, depois do seu amadurecimento em adegas, deverão possuir as seguintes características:

Tipo A. Acidez máxima 0,4°. Aroma e sabor frutado intenso, ligeiramente amendoado amargo.

Tipo B. Acidez máxima 1°. Aroma e sabor frutado maduro.

A cor destes azeites deverá oscilar entre amarelo esverdeado e verde dourado.

E deverão apresentar, ainda, as seguintes especificações analíticas:

Max. Índice de peróxidos	15
Max. Absorvência dos ultravioleta (K_{270})	0,15
Max. Humidade	0,1%
Max. Impurezas	0,1%

ÁREA GEOGRÁFICA

A área de produção está situada no Sudeste da Província de Córdoba. Ao Norte, limita com o município de Cañete de las Torres, ao Sul com os municípios de Carcabuey e de Priego de Córdoba, a Leste com os municípios de Castro de Río e Cabra e, a Oeste com o município de Valenzuela e com a Província de Jaén. Esta área é constituída pelas terras localizadas nos municípios de Baena, Luque, Doña Mencía, Nueva Carteya e Zuheros, e situadas nas comarcas olivícolas designadas como Nevadillo-Campiña e Campiña e Penibética (do Inventário Agronómico da Oliveira na Província de

Córdoba), formando uma unidade quanto às suas características, que são bastante homogêneas, em tudo o que se relaciona com o olival.

A área total da zona de produção é de 62.996 ha.

A área ocupada pelo olival é de 37.532 ha.

O olival inscrito no Registo de Plantações ascende a 25.049 ha.

A zona de preparação e engarrafamento coincide com a área de produção.

RELAÇÃO COM O MEIO ENVOLVENTE

HISTÓRICA

Sabe-se de fonte segura que, no século XII, o olival e o cereal eram já as culturas dominantes na Comarca de Baena.

Na última década do século passado existiam, espalhados pela Comarca, 86 moinhos de azeite nos diversos aglomerados populacionais, sendo esse o facto que deu origem ao nome de «Baena», ligado ao azeite.

Nessa época, o olival ocupava 14.025 ha, nos municípios da actual Denominação de Origen, que eram famosos pela qualidade do seu azeite, os pagos de Vela, El Montecillo, La Sierra, Monte Horquera, Fuente de Guta, etc., onde, juntamente com outras, a variedade dominante é o Picudo ou Carrasqueño de Córdoba.

NATURAL

Orografia. A orografia da Comarca Nevadillo-Campiña é muito variada, tal como o é, também, a sua constituição geológica. Desde as várzeas aluviais do Norte, passando pelas suaves ondulações miocénicas e chegando até às escarpadas encostas do Sul, apresenta-se toda uma gama fisiográfica, geológica e litológica.

Os olivais estão situados em distâncias entre os 400 e os 600 m de altitude.

Clima. O clima desta região poder-se-á caracterizar como temperado continental, com estios secos e quentes. Existem dois períodos pluviais que coincidem com os meses de Novembro-Dezembro e de Fevereiro-Março; ao passo que de Junho a Setembro se mantém um prolongado período seco com

total ausência de chuva. A pluviosidade média anual da região é de 600 a 800 mm, se bem que nalguns pontos da mesma, fique aquém da humidade óptima para esta cultura.

Hidrologia. Este lugar é atravessado pelos rios Guadajoz e Guadalmoral, afluentes do rio Guadalquivir.

CONDIÇÕES DE CULTURA

Forma e distribuição da plantação. A distribuição da densidade das plantações de oliveiras apresenta poucas variações nos municípios da Denominação de Origen. Nos olivais mais antigos a densidade oscila entre as 60 e as 80 árvores por ha.

A densidade mais frequente é de 100 árvores por ha, chegando, nalguns casos, às 200.

Apanha. A apanha é feita das seguintes formas:

- Ordeño: «Ordenha». Recolha manual do fruto directamente da árvore.
- Vareja das ramas.
- Vibração mecânica da árvore.





BAJO ARAGÓN

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Designa-se por «Aceite del Bajo Aragón» ao azeite virgem extra obtido de azeitonas das variedades Empeltre, Arbequina e Royal.

Variedades protegidas. O azeite protegido pela Denominação de Origem «Aceite del Bajo Aragón» deverá provir exclusivamente das variedades Empeltre, Arbequina e Royal, desde que a Empeltre participe numa proporção mínima de 80% ficando os 20% restantes para as outras variedades.

Características do produto. O azeite protegido pela Denominação de Origem «Aceite del Bajo Aragón» deverá ser da categoria virgem extra, e ter as seguintes características:

Organolépticas

Aspecto: Limpo, sem qualquer indício de camada superficial, opacidade ou sujidade que impeçam apreciar a sua transparência.

Cor: amarelo com matizes que vão do amarelo dourado até ao amarelo ouro velho.

Flavor: Gosto frutado no início da apanha, e com ligeiro sabor amendoado, sem amargor com tendência para o doce e ligeiramente picante.

Pontuação mínima do painel de prova: 6,5

Físico-químicas

Max. Acidez (% Ác. Oleico)	1,00
Max. Peróxidos (meq. O ₂ /Kg)	20
Max. K ₂₇₀ máximo (n.m.)	0,15
Max. K ₂₃₂ máximo (n.m.)	2,00
Max. Humidade e voláteis (%)	0,15
Max. Impurezas máximo (%)	0,10

ÁREA GEOGRÁFICA

A Comarca natural situada a Oeste da Comunidade Autónoma de Aragão, entre as províncias de Saragoça e Teruel.



Área de cultura. Esta zona geográfica tem um perímetro de 469,4 quilómetros e uma área total de 6.380 quilómetros quadrados. A cultura da oliveira ocupa 36.600 hectares, de que 31.560 são da variedade Empeltre, 2.200 da variedade Arbequina e 1.000 da variedade Royal, o que representa 95 por cento da área desta cultura na região, o que também serve para mostrar a sua importância económica e a relação com o território.

Área de extracção e engarrafamento. Os municípios que integram a zona de produção.

RELAÇÃO COM O MEIO ENVOLVENTE

HISTÓRICA

As variedades autorizadas para a produção de «Aceite del Bajo Aragón» são as variedades tradicionais desta área de produção. A Empeltre e a Royal são consideradas autóctones, ao passo que a Arbequina foi introduzida no século XIX, provinda da Comarca catalã adjacente.

Na Ora marítima o rio Ebro é designado por Oleum flumen, que significa «rio de azeite». Os agricultores destas terras começaram por plantar empeltes em meados do século XVIII, em detrimento de outras variedades, dada a melhor qualidade do azeite daquela azeitona. Isto demonstra também que a Empeltre já era conhecida no município de Alcañiz há mais de 160 anos.

NATURAL

A área de cultura da oliveira do Baixo Aragón está localizada nos vales fluviais dos rios Aguasvivas, Martín, Regallo, Guadalope e Matarraña, que percorrem a região conhecida como Baixo Aragón, indo depois desaguar no rio Ebro. Esta zona encontra-se, por conseguinte, na parte sudeste da Depressão do Ebro.

Os solos são calcários com formações de estratos de carbonatos e gessos.

A pluviosidade média anual oscila entre os 327,9 mm, em Caspe, os 361,1 mm de Albalate del Arzobispo e os 367,9 de Alcañiz.

A temperatura média anual situa-se à volta dos 14,3 °C de Albalate e Alcañiz e os 15 °C de Caspe.

A temperatura média mais alta corresponde ao mês de Julho, com 24,2 °C em Alcañiz, e 25,1 °C em Caspe, enquanto que a temperatura mais baixa é em Janeiro, que se situa entre os 5,6 °C de Alcañiz e os 6,7 °C de Albalate.

Um outro fenómeno característico do clima da zona é a «inversão térmica». O Inverno com períodos de anticiclone, o ar frio pausa-se nas camadas baixas formando prolongados nevoeiros frios, com temperaturas máximas abaixo dos 6 °C, quando nos lugares altos, livres dos nevoeiros, as temperaturas máximas podem ultrapassar os 15 °C.

CONDIÇÕES DE CULTURA

Empeltre

Árvore: de grande desenvolvimento quando cultivada em boas condições ecológicas.

Fruto: de tamanho intermédio, alongado, assimétrico, levemente abaulado no dorso e plano no lado oposto. O pedúnculo longo desprende-se facilmente ao amadurecer, o que favorece a apanha por meios mecânicos. A cor é de um preto intenso durante a maturação.

Royal

Árvore: vigorosa, de porte aberto e copa de densidade média.

Fruto: apresenta uma cor arroxeada na maturação, tem forma alongada e é ligeiramente assimétrico.

Arbequina

Árvore: de tamanho médio.

Fruto: oblongo, curto, assimétrico, de ápice arredondado, tamanho pequeno, de 0,80 a 1,20 gr, e com o pedúnculo longo.

ETIQUETADO

As indústrias de engarrafamento que tenham obtido o certificado de conformidade do Conselho Regulador, deverão utilizar obrigatoriamente, nas etiquetas das garrafas, a expressão Denominação de Origem «Aceite del Bajo Aragón», juntamente com a etiqueta numerada que o Conselho Regulador entrega.

denominación de origen
gata-hurdes



GATA-HURDES

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Azeite virgem extra obtido do fruto da oliveira (*Olea Europea*, L), da variedade Manzanilla Cacerña, desde que tenha sido produzido, preparado e engarrafado dentro da zona ao abrigo da Denominação de origem correspondente.

As características organolépticas que o diferenciam são os seus excelentes frutados, o baixo amargor ou mesmo a ausência do mesmo e o facto de ser muito pouco picante. É, por conseguinte, um azeite frutado e suave.

A cor é amarelo-ouro, quando o fruto está maduro.

Pelas características físico-químicas vê-se que é um azeite denso, com um teor de ácidos gordos peculiar: relações altas de insaturados/saturados e, por seu turno, de oleico/linoleico com uma percentagem de ácido oleico normalmente acima dos 75%. Destaca também a sua alta estabilidade que evita que este azeite se torne rançoso.

ÁREA GEOGRÁFICA

A área geográfica delimitada pela Denominação de Origem Protegida «Gata-Hurdes» está na Comunidade Autónoma da Estremadura (espanhola), compreendendo o terço setentrional da Província de Cáceres.

O seu território coincide com áreas do Sistema Central, na sua vertente Sul. Limita a norte com as províncias de Salamanca e de Ávila, a oeste com Portugal, a Este com a Província de Toledo e a Sul com o resto da própria Província de Cáceres.

Engloba as comarcas de Sierra de Gata, Hurdes, Gabriel y Galán, Valle del Ambroz, Valle del Jerte e La Vera. A adopção da designação «Gata-Hurdes», que corresponde a duas das comarcas ali incluídas, deve-se ao facto da sua maior importância produtiva e do prestígio histórico da oliveira nestes lugares.

A área total da zona ao abrigo da Denominação de origem é de 449.430 hectares, dos quais o olival da variedade Manzanilla Cacerña ocupa 30.329 ha, equivalente a 6,7% do total.



GATA-HURDES

RELAÇÃO COM O MEIO ENVOLVENTE

HISTÓRICA

A existência de exemplares centenários de oliveira de Manzanilla Cacerña faz recuar a definição da variedade como tal, até antes do século XVI.

Nos primórdios do presente século, a área estava já nitidamente orientada para o azeite, quer pela cultura da oliveira, quer nos aspectos industrial e comercial. Chamava-se a este lugar «O país do azeite de ouro», gozando de grande fama tal azeite, pela sua pureza e requinte, em toda a Península.

Quanto às comarcas, a de Sierra de Gata foi, desde o início do século, a Comarca mais conhecida externamente pelo seu azeite, talvez devido aos prémios internacionais recebidos. Um dos lagares, sito em Villamiel, recebeu uma medalha de prata na Exposição de Paris de 1900.

Em Las Hurdes, a oliveira sempre foi, e continua a ser, a principal cultura, tendo uma antiguidade semelhante à de Gata.

NATURAL

Orografia. O relevo da zona delimitada pela Denominação de Origen é tipicamente serrana, e corresponde à vertente meridional da Cordilheira Central, com distâncias cotas que vão dos 2.000 aos 400 metros. A cultura da oliveira decorre entre as distâncias cotas mais baixas e até aos 800 m aproximadamente.

Solos. Formados sobre materiais silíceos, principalmente rochas graníticas, rodeadas extensamente de ardósias e arenitos.

Clima. De harmonia com a metodologia de J. Papadakis, a área da Denominação de Origen tem um Inverno frio.

Quanto ao regime de humidade, a pluviosidade média anual oscila entre os 600 mm e os 1.300 mm, classificando-se esta área, portanto, como Mediterrânica Húmida, nas suas zonas mais a norte, e como Mediterrânica Seca em algumas das zonas da parte mais meridional.

Hidrografia. Praticamente toda a área da Denominação pertence à bacia do Tejo. A rede fluvial é formada pelos rios Tiétar, Eljas e Alagón.

CONDIÇÕES DE CULTURA

A Manzanilla Cacerña está incluída na lista das vinte e quatro principais variedades que exis-

tem em Espanha, onde a sua área de cultura ocupa 64.00 ha, distribuídas ao longo das províncias de Cáceres, Badajoz, Salamanca, Ávila e Madrid. A zona protegida com Denominação de Origen representa 47% do total nacional.

Descrição da variedade. Árvore de tamanho médio, porte aberto e copa de densidade média. O fruto é de cor preta na maturação, de tamanho médio a grande, forma esférica e ligeiramente assimétrica. Destaque para a sua relação polpa/caroço.

Características das variedades. Fisiológicas: variedade pouco vigorosa, fácil enraizamento e grande adaptação a solos pobres e lugares frios. A sua época de floração é precoce, apresentando pouca resistência ao desprendimento, o que facilita a sua apanha mecânica.

Interessante pela dupla aptidão, precocidade de entrada em produção e produtividade elevada e constante em condições normais. O conteúdo em azeite é baixo. É muito apreciada para tempero, pela qualidade da sua polpa.

A plantação típica ou tradicional em toda a zona é de alta ou muito alta densidade, ultrapassando habitualmente os 250 pés por hectare. É também tradicional a cultura em socacos nas zonas de encosta mais elevadas.

Uma outra peculiaridade é a adaptação das formas de cultura biológica.

Para a obtenção de azeites de qualidade com certificação de origem e qualidade, a azeitona deve ser colhida directamente da árvore na época fixada pelos técnicos do Conselho Regulador da Denominação de Origen.

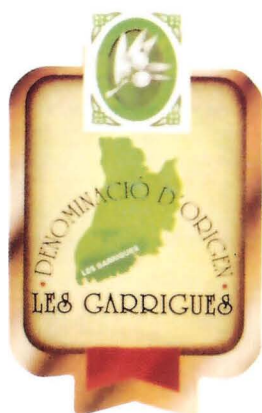
ETIQUETAGEM

Nas etiquetas e selos oficiais do azeite engarrafado deverá constar obrigatoriamente e destacado, o nome da Denominação de Origen «Gata-Hurdes».

A fabricação das etiquetas oficiais que certificam a origem do produto é feita pela Fábrica Nacional de Moneda y Timbre, como garantia contra a duplicação de números e a falsificação.

Antes da entrada em circulação das etiquetas, elas devem ser autorizadas pelo Conselho Regulador.

Seja qual for o tipo de embalagem em que o azeite venha a ser expedido para consumo, deverá ir sempre acompanhado da etiqueta oficial numerada ou de qualquer outra impressão gráfica autorizada e fornecida pelo Conselho Regulador.



LES GARRIGUES

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Azeite virgem obtido do fruto da oliveira (*Olea Europea*, L), nas variedades de Arbequina e Verdiell, através de procedimentos mecânicos ou de outros métodos que não provoquem qualquer alteração no azeite, e que permitam conservar o sabor, o aroma e as características do fruto de que provém.

Os azeites desta denominação possuem as seguintes características analíticas:

Max. Acidez	0,5
Max. Teor de peróxidos	15
Max. K ₂₇₀	0,1%
Max. Humidade	0,1%
Max. Impurezas	0,1%

Os azeites apresentam as características organolépticas dos produtos desta zona relativamente à cor, transparência, cheiro e sabor.

Diferenciam-se dois tipos consoante o momento da apanha:

- Frutado, proveniente da apanha mais precoce, de cor esverdeada, tem mais «corpo» e um sabor a amêndoa amarga.
- Doce, proveniente da apanha mais tardia, de cor amarela, mais «fluente» e sabor doce.

ÁREA GEOGRÁFICA

A área de produção está situada ao Sul da Província de Lérida, e é constituída pela Comarca de Les Garrigues e alguns municípios adjacentes das comarcas de La Segarra e Meridional.

Os municípios são:

Comarca de Les Garrigues: L'Albagés, L'Albi, Arbeca, Bellaguarda, Les Borges Blanques, Bovera, Catelldans, Cervià de les Garrigues, El Cogul, L'Espluga Calva, La Floresta, Fullela, Granadella, Granyena de les Garrigues, Juncosa, Juneda, Els Omellons, La Pobra de Cérvoles, El Solerás, Els Torms, El Vilosell, Vinaixa.

Comarca de El Segrià: Aitona, Alcanó, Alfés,

LES GARRIGUES



Almatret, Aspa, Llardecans, Maials, Sarroca, Serós, Sunyer e Torrebesses.

Comarca de L'Urgell: Belianes, Ciutadilla, Guimerá, Maldá, Nalec, Els Omells de Na Gaia, San Martí de Ruicorb, Vallbona de les Monges, Verdú.

A área total da zona de produção é de 298.840 ha dos quais 32.580 correspondem à oliveira.

RELAÇÃO COM O MEIO ENVOLVENTE

HISTÓRICA

A variedade de azeitona arbequina, cujo nome se deve ao facto de ter sido cultivada pela primeira vez no município de Arbequa, provém de Maiorca, de onde, diz a tradição, o Rei Jaime I a levou à Catalunha depois de conquistar a ilha aos Mouros, que a tinham em grande estima.

Foi um dos seus vassallos feudais, o Senhor de Arbeka, que implantou no seu feudo este tipo de oliveira dadas as suas evidentes vantagens, a excelente qualidade do azeite produzido e a sua frutificação precoce, ajudadas com a promessa de uma compensação económica por cada pé desta variedade.

Posteriormente, o Governador de Lérida, o Conde De Bessacout, promoveu o arroteamento de terras ermas para a cultura desta variedade de azeitona, sobretudo na área de Les Garrigues.

Nos primórdios do século XIX, verificou-se no preço do azeite uma tendência para aumentar e a cultura da oliveira, por essa razão, conheceu um abrandamento na sua expansão.

A preocupação generalizada no sentido de aperfeiçoar as técnicas de cultura também se fez sentir, impulsionada pela Mancomunidade da Catalunha, através da realização de cursos e conferências na Comarca sobre as formas de podar, cavar, colher e adubar, visando a consolidação e o sucesso de um modelo agrícola, entre 1900 e 1920. Esta matriz agrícola, foi-se tornando protagonista da expansão económica que registava a Comarca de Les Garrigues como resultado da produção deste azeite.

NATURAL

Orografia. A topografia na Comarca de Les Garrigues é acidentada, alternando pequenos vales

com ladeiras em socalcos e cumes por vezes planos, próprios para a cultura.

Na Comarca de L'Urgel estas características são menos acentuadas.

A Comarca de El Segriá é composta pelas terras do lanço inferior da bacia do rio Segre e por parte dos planaltos que a delimitam e separam, a Oeste, da bacia do rio Cinca.

A altitude média situa-se entre os 400 e os 550 metros acima do nível do mar.

Clima. O clima é mediterrânico com tendência continental. As diferenças térmicas diárias e anuais são superiores às do clima mediterrânico com influência marítima, com grandes amplitudes térmicas, invernos muito frios e estios muito quentes e secos. A temperatura média oscila entre -2°C e 24°C .

As chuvas, de uma maneira geral, são escassas, atingindo o seu máximo na Primavera. A pluviosidade anual oscila entre os 350 mm e os 450 mm. A humidade média relativa é de 66%.

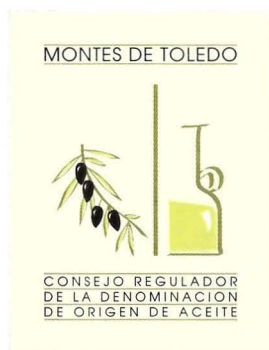
CONDIÇÕES DE CULTURA

Forma e distribuição da plantação. A plantação tem geralmente uma densidade de 100 a 120 árvores por ha.

Cultivo. Os trabalhos de cultivo são os habituais na área de produção, estando, contudo, condicionados pelas dimensões dos socalcos em que as oliveiras se encontram.

Apanha. Dada a estrutura da zona e a cultura em socalcos, a apanha do fruto é feita directamente da árvore, à mão.





MONTES DE TOLEDO

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Azeite virgem de categoria extra oriundo do fruto da oliveira (*Olea Europea L.*), da variedade CORNICABRA, é obtido através de procedimentos mecânicos ou por outros meios físicos, que não venham a produzir qualquer alteração do azeite, conservando o sabor, aroma e características do fruto de que provém.

VALORES ANALÍTICOS

a) Azeitona

- Índice de madurez (apenas amostra em plantio): entre 3 e 5 (Desenvolvido pela estação olivicultura e Elaocotécnica localizada em “Venta del Llano, Mengíbar, Jaén).

b) Azeite

- Geral: Os azeites “Montes Claros” segundo a Denominação de Origem caracterizam-se pelo

alto conteúdo de ácido oléico e baixo de ácido linoléico, possuindo um elevado conteúdo de polifenóis totais, o que lhe confere uma estabilidade marcante, qualidade pela qual é apreciado e o distinguido no comércio.

- Acidez: máximo de 0.7%
- Índice de Peróxido: Máximo de 12
- Absorção ao raio ultravioleta K270: máximo 0.15
- Humidade: máximo 0.1%
- Impurezas: máximo 0.1%
- Valoração organoléptica: mínima 6.5
- A cor é variável, dependendo da época de colheita e da situação geográfica da comarca, variando desde amarelo dourado até verde intenso.
- Desde o ponto de vista organoléptico os azeites desta variedade apresentam uma grande sensação de densidade quando mastigados, e às vezes aromáticos, possuindo um sabor ligeiramente amargo e amora bastante equilibrado.



ÁREA GEOGRÁFICA

A área de produção está situada aos arredores das províncias do local que lhe origina o nome, constituída por terrenos localizados nos términos

municipais que se relaciona, nas províncias da Cidade Real e de Toledo, formando uma unificação nas suas características bastante homogénea quanto ao produto referido.

PROVÍNCIA DE TOLEDO

- Ajofrin	- Herencias (Las)	- Puebla Nueva (La)
- Albarreal De Tajo	- Hontanar	- Pulgar
- Alcaudete De La Jara	- Huerta De Valdecarabanos	- Retamoso
- Aldeanueva De Barbarroya	- Layos	- Robledo De Mazo
- Aldeanueva De San Bartolome	- Madridejos	- Romeral (El)
- Almonacid De Toledo	- Malpica De Tajo	- San Bartolome De Las Abiertas
- Arges	- Manzanegue	- San Martin De Montalban
- Bargas	- Marjaliza	- San Martin De Pusa
- Belvis De La Jara	- Mascaraque	- San Pablo De Los Montes
- Burguillos De Toledo	- Mata (La)	- Santa Ana De Pusa
- Burujon	- Mazarambroz	- Sevilleja De La Jara
- Calera Y Chozas	- Menasalvas	- Sonseca
- Campillo De La Jara	- Mesegar	- Talavera De La Reina
- Camuñas	- Mocejon	- Tembleque
- Carpio De Tajo (El)	- Mohedas De La Jara	- Toledo
- Casasbuenas	- Montearagon	- Torrecilla De La Jara
- Cebolla	- Mora	- Totanes
- Chueca	- Nambroca	- Turleque
- Cobisa	- Nava De Ricomanillo (La)	- Urda
- Consuegra	- Navahermosa	- Ventas Con Peña Aguilera (Las)
- Cuerva	- Navalmorales (Los)	- Villaminaya
- Dosbarrios	- Navalucillos (Los)	- Villamuelas
- Espinoso Del Rey	- Noez	- Villanueva De Bogas
- Estrella (La)	- Olias Del Rey	- Villarejo De Montalban
- Galvez	- Orgaz	- Villasequilla De Yepes
- Guadamur	- Polan	- Yebenes (Los)
- Guardia (La)	- Puebla De Montalban (La)	- Yepes

PROVÍNCIA DE CIUDAD REAL

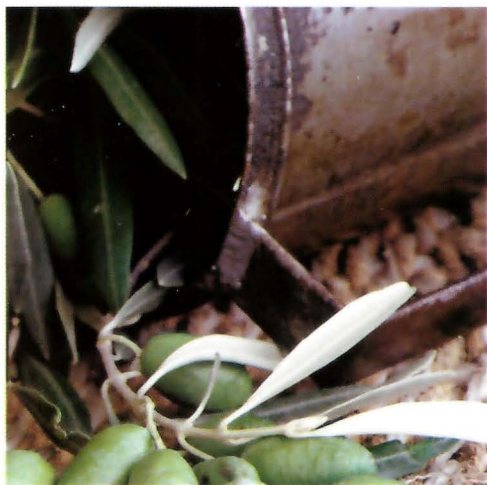
- Alcoba	- Herencia	- Picon
- Anchuras	- Horcajo De Los Montes	- Piedrabuena
- Arroba De Los Montes	- Labores (Las)	- Porzuna
- Cortijos (Los)	- Luciana	- Puebla De Don Rodrigo
- Fernancaballero	- Malagon	- Puerto Lapice
- Fontanarejo	- Navalpino	- Retuerta Del Bullaque
- Fuente El Fresno	- Navas De Estena	- Robledo (El)
- Villarubia De Los Ojos		

La zona de elaboración y envasado coincide con la de producción



OLIVA-COLHEITA E TRANSPORTE

- Quanto aos solos, deverão estes apresentar as seguintes características:
 - Tolerância aos Carbonatos: (0.33% a 76%)
 - Matéria Orgânica superior a 1%.
 - P2O5 m 50 ppm.
 - K2O m 100ppm.
 - N m 1%.
 - Argila: menor que 25%.
- A colheita será directamente da árvore pelos métodos tradicionais de retirada, com utilização de varas ou vibração, devendo variar estas em colheitas sucessivas a fim de que não se danifique a árvore.
- O sistema de transporte será sempre para a DO azeitona de “vôo” e não de solo, o que obriga sua separação durante a colheita.
- O sistema de transporte será sempre à granel, que contentores rígidos. Os quais devem ser limpos antes de colocados os frutos, através de jactos de água fria à pressão, isto sempre antes de cada carregamento.
- Não é permitido o empilhamento no campo, porque os frutos não poderão passar mais de 24 horas expostos, entre a colheita e ao amassamento.



- A velocidade do transporte deve ser adequada a fim de evitar o “emplastamento” dos frutos

PATIOS. RECEPÇÃO DOS FRUTOS

- Os pátios devem contar com um encarregado responsável a fim de garantir a separação correcta.
- Os pátios deverão dispor de sistemas que garantam a descarga separada para “voo” e solo, de forma que em todos os momentos seja evitado a mescla entre os tipos de fruto.
- Os pátios devem contar com sistemas de limpeza adequados.
- Os pátios devem contar com instalações de balança devidamente calibradas e homologadas.
- Os contentores devem ser lavados com água sob pressão antes de cada descarga e sempre que necessário seja.
- Deve implantar-se métodos de descarga que minimizem os efeitos de queda livre dos frutos, para que não estejam amassados.
- A recepção é compatível com a DO “ Montes de Toledo”

PROCESSAMENTO DOS FRUTOS

- A água utilizada no processo deve ser de qualidade sanitária e estar isenta de cloros ou seus derivados.
- Unicamente é permitido a utilização de talco como coagjuvante tecnológico, neste caso as quantidades devem estar compreendidas entre 0.5% e 2.0%.
- Será manter-se intervalos dd batida nunca superiores a 60 minutos, não sendo permitido mais que um ciclo deste processo.
- A temperatura do abatido não deverá superar os 30°C no ponto mais desfavorável.
- A temperatura de mistura da água com o azeite na centrífuga deve ser inferior a 35°C.
- O maquinário deve sofrer limpeza periódica dos corpos da bateadeira.

ARMAZENAMENNT, TRANSPRTE À GRANEL E ENVASILHAMENTO.

As almazarras deverão realizar a qualificação dos azeites produzidos sobre a base das características físico-químicas e sensoriais do azeite desta DO, conforme descritos anteriormente. Para isto contarão, ou subcontratarão, laboratórios especializados para este fim.

O armazenamento dos azeites desta DO deverá ser realizado preferivelmente em locais fechados, exclusivamente em depósitos de aço inoxidável, compostos ou revestidos de resina epoxi ou fibra de vidro, opacos à reflexão e devidamente identificados com sua DO.

- No caso de armazenamento em exterior estes deverão estar adequadamente protegidos contra os efeitos da temperatura e luminosidade.
- Todos os depósitos devem conter tampas, serem cónicos na base para permitir a drenagem de purgação dos mesmos de forma periódica.
- Não é permitido depósito de fundo plano horizontais.
- As bodegas e depósitos deverão acondicionar-se de modo que a temperatura do azeite em seu interior jamais supere 25°C.
- O transporte do azeite à granel à envasilhadora deve realizar-se em contenedores apropriados para produtos líquidos alimentícios sendo de aço inoxidável, com certificado de limpeza conferido a empresa transportadora.
- O encarregado do envasilhamento deverá cumprir com todos os requisitos anteriores para o armazenamento do produto.
- O encarregado do envasilhamento deverá dispor de sistemas que permitam o envasilhamento independente dos azeites da DO se comparados com outros tipos que possa também envasilhar.
- O envasilhamento deve ser feito em recipientes de vidro, metais revestidos, PET ou cerâmica vidrificada.
- O encarregado do envasilhamento deverá dispor também, de sistemas homologados a este fim.





Denominación de Origen
Consejo Regulador



PRIEGO DE CÓRDOBA

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Azeite virgem extra obtido do fruto da oliveira (*Olea Europea*, L), das variedades Picudo, Hojiblanco e Picual, através de procedimentos mecânicos que não provoquem qualquer alteração no azeite, e que permitam conservar o sabor, o aroma e as características do fruto de que provém.

Os azeites protegidos pela Denominação de Origem devem ser necessariamente azeite virgem extra, e responder às exigências definidas pela União Europeia, assim como, após o amadurecimento na adega possuir ainda as seguintes características:

Max. Acidez	1°
Max. Índice de Peróxidos	15
Max. Absorvência dos ultravioleta - K ₂₇₀	0,15
Max. Humidade	0,1%
Max. Impurezas	0,1%

Os tipos de azeite virgem extra protegidos são:

Picudo

Hojiblanco

Tipo C

ZONA GEOGRÁFICA

A área de produção protegida pela Denominação de Origem é uma Comarca natural situada no Sudeste da Província de Córdoba, que limita com as províncias de Jaén e Granada.

Abrange os municípios de Almedinilla, Carcabuey, Fuente Tójar e Priego de Córdoba, tendo uma área total de 44.818 ha e uma área cultivada de 28.628 ha.

RELAÇÃO COM O MEIO ENVOLVENTE

HISTÓRICA

Do ponto de vista económico, a população hispano-romana da Comarca de Priego era sobretudo

agrícola, baseando-se na famosa tríade mediterrânica (trigo, vide e oliveira). Existem provas arqueológicas de elementos de pedra destinados à prensa da azeitona, do século II depois de Cristo.

Conforme dados de 1747, fornecidos pelo Marquês de Priego, em cumprimento de uma Real Ordem produziam-se na zona mais de 20.000 «arrobas» de azeite.

Nos começos deste século, existiam no município de Priego mais de quarenta moinhos, o que dá uma ideia da importância que tinha a oliveira na economia da zona e que continuou a ter ao longo deste século. Depois da grave crise da década de 60, o único recurso económico com que os habitantes da Comarca puderam contar foi a cultura da oliveira, que tem crescido gradualmente até ocupar praticamente 100% da área cultivável da zona de produção da Denominação de Origen.

NATURAL

Orografia. A área de produção da Denominação de Origen está situada no coração mesmo das Serras Sub-béticas, sendo atravessada por vários alinhamentos montanhosos, ladeados por corredores mais ou menos claros, e por rios e ribeiros de certa importância, que têm a sua origem nas inúmeras fontes e nascentes que ali existem. É a zona mais escarpada e de maior altitude de toda a Serra Sub-bética, o que levou a classificar as terras de Priego de Córdoba e de Carcabuey como zona de montanha.

Clima. Esta Comarca possui o mais elevado índice de continentalidade da Província, com fortes oscilações térmicas, com médias que vão desde um mínimo de 2 °C em Janeiro a um máximo de 33° C em Julho.

A pluviosidade é também muito variável, oscilando entre 400 litros anuais na área oriental (Fuente Tójar) e 700 litros nos lugares altos de Priego, Carcabuey e Almedinilla.

CONDIÇÕES DE CULTURA

Forma e distribuição da plantação. A distribuição da densidade das plantações de oliveira tem poucas diferenças nos municípios da Denominação

de Origen. Nos olivais mais antigos a densidade varia entre 50 e 80 árvores por hectare. Actualmente, a densidade é de 100 oliveiras por hectare, chegando em alguns casos aos 150.

Cultivo. Os trabalhos de cultivo, de acordo com os usos e costumes da Comarca, são iniciados imediatamente após a apanha, com uma aiveca ou escarificador a 15 ou 20 cm de profundidade.

Apanha. A azeitona da Comarca destina-se toda ela à moagem em lagar. É já tradicional começar a apanha no dia seguinte ao dia da Imaculada, 8 de Dezembro, prolongando-se até Março ou Abril, conforme as zonas. Contudo, nos últimos anos e, sobretudo, desde que se criou a Denominação de Origen, a apanha inicia-se no mês de Novembro, dando lugar, desse modo, à produção de azeite de melhor qualidade.





SIERRA DE CAZORLA

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Azeite virgem extra obtido do fruto da oliveira (Olea Europea, L), das variedades Picual e Royal, através de procedimentos mecânicos ou de outros métodos que não provoquem qualquer alteração no azeite, e que permitam conservar o sabor, o aroma e as características do fruto de que provém.

O azeite protegido deve ser necessariamente azeite virgem extra proveniente das variedades atrás definidas e responder às seguintes características:

Max. Acidez	0,7
Max. Índice de peróxido	18
Max. K ₂₇₀	0,20
Max. Humidade	0,1%
Max. Impurezas	0,1%

No azeite que fique na lagar até ao mês de Outubro admite-se que o índice de peróxidos possa atingir o valor de 20.

O azeite protegido é muito estável, muito frutado –maça, amêndoa, figueira– e ligeiramente amargo.

A cor varia, dependendo da época de apanha e da situação geográfica no âmbito da Comarca, indo do verde intenso até ao amarelo dourado.

ÁREA GEOGRÁFICA

A área de produção está situada no Sudeste da Província de Jaén, num enclave de extraordinário valor, junto do Parque Natural das serras de Cazorla, Segura e Las Villas.

Os municípios que a integram são: Cazorla, Chilluevar, Hinojares, Huesa, La Iruela, Peal de Becerro, Pozo Alcón, Quesada e Santo Tomé, da Província de Jaén.

A área total da zona é de 133.585 ha, dos quais 31.500 ha. estão dedicados à cultura da oliveira.

A área de preparação e engarrafamento coincide com a área de produção.

O azeite extrai-se nos lagares que se encontram localizados no âmbito geográfico da área de produção e



que estão inscritos no Registo de Lagares do Conselho Regulador. O engarrafamento é feito por companhias engarrafadoras inscritas no Registo de Engarrafadores, devendo as mesmas estar também abrangidas no âmbito geográfico da Denominação de Origem.

RELAÇÃO COM O MEIO ENVOLVENTE

HISTÓRICA

Os relatos mais antigos que existem sobre a oliveira na Comarca e na Serra de Cazorla, provêm da documentação da vila de Quesada, lavrada na Idade Média, e pela qual se pode constatar claramente que já então existia a cultura da oliveira no lugar.

A presença da oliveira na Serra de Cazorla está também certificada documentalmenten nos séculos XVI e XVII.

Desde o século XVI existiu um recenseamento de população da vila de Quesada do qual constam nove moleiros com lagar. Um século depois, o Cadastro feito pelo Marquês de La Ensenada, (que data de 1752), registava três moinhos de azeite nesta vila e sete na vila de Cazorla.

NATURAL

Orografia. A elevada altitude média da Comarca é o resultado do dobramento recente das cadeias montanhosas que lhe servem de base, e das quais faz parte essencial a Serra de Cazorla. Esta serra é constituída por quatro cordilheiras praticamente paralelas. Estas cordilheiras, que vão aumentando em altitude de poente para nascente, são a de Gili-llo, Los Baquerizos, Los Alcañetes e La Cabrilla.

Solos. Recorrendo à classificação americana «Soil Taxonomy», encontram-se as ordens Entisols, Inceptisols e Alfisols.



Clima.

Temperatura	Mínima	-19 °C
	Máxima	43 °C
Médias	Primavera	16 °C
	Verão	23 °C
	Outono	13 °C
	Inverno	4 °C

A chuva que cai na Comarca oscila, em anos secos, entre os 600 mm e os 800 mm. Nos anos mais húmidos, e com algumas excepções, os pluviómetros da Serra ultrapassam habitualmente os 1.000 mm ao ano.

Hidrografia. Os rios mais importantes desta Comarca são o Guadalquivir, que nasce na Serra de Cazorla. Segue depois em importância o Guadiana Menor, que nasce na mesma Serra com o nome, que depois modifica, de Guadalentín.

CONDIÇÕES DE CULTURA

O relevo é acidentado, com ladeiras elevadas, sendo possível encontrar olivais misturados frequentemente com pinhais. Considera-se de rega entre 17% e 18% do olival. O número de explorações olivícolas é de 7.819.

O adubo mais frequente é com ureia.

A apanha é feita quando o fruto tem o grau de maturidade ideal. Todo o fruto que não esteja são ou que tenha caído ao chão antes da apanha, conhecido este último como «azeitona de soleo», não pode ser utilizado na produção de azeite protegido.

ETIQUETAGEM

As etiquetas comerciais, próprias de cada empresa inscrita, devem ser aprovadas pelo Conselho Regulador.

Nelas deverá figurar, obrigatoriamente, a expressão Denominação de Origen «Sierra de Cazorla». Qualquer tipo de recipiente em que o azeite protegido seja expedido para consumo deverá levar o selo de garantia, as etiquetas numeradas e emitidas pelo Conselho Regulador, e que serão colocadas no próprio armazém ou na unidade de engarrafamento, ambos necessariamente inscritos também no Conselho Regulador, e sempre de maneira que não seja possível a sua reutilização.

Os recipientes metálicos de capacidade igual ou inferior a 10 litros devem levar um selo de garantia numerado, emitido pelo Conselho Regulador, podendo ser substituído pelo emblema da Denominação de Origen litografado e com o número da embalagem cunhado ou estampado.



SIERRA MÁGINA

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Azeite virgem obtido do fruto da oliveira (*Olea Europea*, L), das variedades Picual e Manzanillo de Jaén, através de procedimentos mecânicos ou de outros métodos que não provoquem qualquer alteração no azeite, e que permitam conservar o sabor, o aroma e as características do fruto de que provém.

As azeitonas das variedades autorizadas são colhidas directamente da árvore quando têm o grau de maturidade necessário à produção do azeite com o sabor frutado característico.

Os azeites desta denominação apresentarão as seguintes características analíticas:

Max. Acidez	0,5º
Max. Índ. De peróxidos	18
Max. K270	0,20
Max. Humidade	0,1%
Max. Impurezas	0,1%

Os azeites virgens da Denominação de Origen Sierra Mágina, são muito estáveis, muito frutados e levemente amargos. A cor varia dependendo da época de apanha e da situação geográfica dentro da Comarca, desde um verde intenso até ao amarelo dourado.

ZONA GEOGRÁFICA

A Comarca de Sierra Mágina está integrada no parque natural com o mesmo nome. Situada no Centro-Sul da Província de Jaén, limita a Norte com os municípios de Úbeda e Baeza; a Sul com a Província de Granada, a Este com o município de Quesada (Jaén) e, a Oeste, com Jaén e Valdepeñas de Jaén.

A zona de produção é constituída pelas terras dos municípios de Albánchez de Úbeda, Bedmar-Garcéz, Bélmez de la Moraleda, Cabra del Santo Cristo, Cambil-Arbuniel, Campillo de Arenas, Cárcheles (Carchel e Carchelejo), Huelma, Solera, Jimena, Jódar, Larva, Mancha Real, Pegalajar, Torres.

A área total da zona de produção é de 133.619 ha, dos quais 61.000 ha estão ocupados por oliveiras, o que representa 80% da área agrária útil.

RELAÇÃO COM O MEIO ENVOLVENTE

HISTÓRICA

A oliveira tem constituído a principal actividade económica nesta Comarca desde há muito.

A Serra Magna, Serra Grande ou Sierra Mágina, como é designada por alguns escritores que por ela passaram, foi centro de culturas e civilizações diversas através dos tempos.

A privilegiada situação destas terras, fez com que desde tempos pré-históricos fossem habitadas por diferentes povos que deixaram os seus vestígios em relação a esta cultura em abrigos naturais como a Cueva de la Graja e Cerro Morrón, em Jimena, a dos Esqueletos em Albánchez, as sepulturas de Cabra e de Pegalajar, o interessante jazigo de túmulos em corredor pertencente ao Período Megalítico e encontrado junto do novo túnel de Puerta de Arenas, as pinturas da mesma época descobertas nas covas de Navalcán, em Noalejo.

Foram encontrados importantes achados arqueológicos ibéricos em Albánchez, Torres e Cerro Alcalá, de que devemos destacar belas esculturas hoje expostas no Museu Arqueológico Provincial.

NATURAL

Orografia. Mais do que uma serra, Mágina é um maciço montanhoso que aparece sobre a planície com continuidade linear de NE a SW, com uma longitude relativamente pequena, e tendo à sua volta outras serras menores. É é no núcleo central do maciço onde aparecem os pontos mais altos da Província, destacando o Pico Mágina, de 2.167 m (o cume mais elevado da Província de Jaén) e os cumes de Almadén e Cárcelos, com altitudes também superiores a 2.000 m.

O aspecto da Comarca, do ponto de vista geomorfológico, oferece um contraste entre os acentuados relevos do maciço, onde se encontra o Parque Natural de Sierra Mágina, e as áreas com uma topografia mais suave que as rodeiam, e que estão ocupadas por olivais.

Clima. A Comarca não tem propriamente um clima predominante, devido ao seu relevo acidenta-

do, pelo que oscila entre o Mediterrânico Subtropical e o Mediterrânico Temperado.

A temperatura média anual é de 13-17 °C, e a pluviosidade média anual varia dos 400 mm aos 800 mm., ocorrendo as maiores precipitações durante o Inverno.

Hidrografia. A rede hidrográfica de Sierra Mágina, que torna possível a manutenção de sistemas de rega ao longo de grandes extensões, tem estrutura radial e pertence, na sua totalidade, à bacia hidrográfica do rio Guadalquivir, de maneira que todos os rios e ribeiros que efectuem a drenagem da serra são seus afluentes.

CONDIÇÕES DE CULTURA

Forma e distribuição da plantação. O mais frequente nesta Comarca, com leves variações de umas propriedades para outras, é uma densidade de plantação entre 90 e 120 oliveiras por ha.

Cultivo, poda e apanha. No âmbito da Comarca, os sistemas de manutenção do solo são diferentes, utilizando-se o não cultivo nas zonas de orografia mais irregular e o cultivo tradicional e o semicultivo naquelas zonas onde as vertentes são menos íngremes e existe menor risco de perdas da camada cultivável.

O cultivo faz-se, principalmente, com tractor de lagartas, munido de grade de discos ou, mais frequentemente, com escarificador de dentes flexíveis.





SIERRA DE SEGURA

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Azeite virgem obtido do fruto da oliveira (*Olea Europea*, L) das variedades Picual, Verdala, Royal e Manzanillo de Jaén, através de procedimentos mecânicos ou de outros métodos que não provoquem qualquer alteração no azeite, e que permitam conservar o sabor, o aroma e as características do fruto de que provém.

As azeitonas das variedades autorizadas são colhidas directamente da árvore quando têm o grau de maturidade necessário à produção do azeite com o sabor frutado característico.

O azeite protegido pela Denominação de Origem deve ser necessariamente virgem extra, devendo, depois do seu amadurecimento em adega, corresponder às seguintes características:

Max. Acidez	1º
Max. Índice de peróxidos	19
Max. K ₂₇₀	0,20
Max. Humidade	0,1%
Max. Impurezas	0,1%

ÁREA GEOGRÁFICA

A Comarca de Serra de Segura situa-se a Noroeste da Província de Jaén. Limita, ao norte, com as províncias de Albacete e de Ciudad Real, ao sul, com a Província de Granada e com a Comarca de Cazorla-Quesada, da Província de Jaén, a leste com as províncias de Albacete e de Granada e, a oeste, com as comarcas de El Condado, La Loma e Cazorla, da Província de Jaén.

A zona de produção é constituída pelas terras dos municípios de Beas de Segura, Benatae, Chicla-na de Segura, Génave, Hornos de Segura, Orcera, La Puerta de Segura, Puente Génave, Segura de la Sierra, Santiago-Pontones, Sis, Torres de Albánchez e Villarrodrigo.

A zona de produção totaliza uma área de 196.081 ha., de que 38.819 ha. estão ocupadas por oliveira, que representa 19,80% da área produtiva total, sendo Beas de Segura a vila mais dedicada a actividade da olivicultura, com 14.325 ha., seguida de Puerta de Segura, que tem 4.066 ha.

RELAÇÃO COM O MEIO ENVOLVENTE

HISTÓRICA

A oliveira tem constituído a principal actividade económica desta Comarca ao longo do tempo existindo referências à azeitona, à própria oliveira e ao azeite em inúmeras obras artísticas, ditados populares e costumes.

NATURAL

Orografia. A orografia da Comarca de Serra de Segura é desigual e quebrada, possuindo uma significativa extensão de espécies florestais e olivais, que chegam a misturar-se entre si em alguns pontos. Tem ladeiras muito inclinadas que oferecem dificuldades para o cultivo. O ponto mais alto é o monte Yelmo, que se situa no município de Segura de la Sierra e com 1.809 metros de altitude.

A altitude média da zona de produção é de 899 metros, sendo a localidade mais baixa Puente Génave, que se encontra a 548 metros.

Clima. O clima é extremo, as temperaturas oscilam entre os 35° C de máxima e os -8° C de mínima, com chuvas médias anuais entre os 500 mm e os 700 mm.

Hidrologia. A hidrologia da área caracteriza-se pela presença dos rios Molinos e Martes afluentes do rio Guadalimar, do rio Herreros, afluente de rio Guadalmena, ambos afluentes, por sua vez, do rio Guadalquivir, e os rios Hornos e Madera, afluentes do rio Segura.

CONDIÇÕES DE CULTURA

Forma e distribuição da plantação. A distribuição da densidade das plantações de oliveira apresenta pequenas variações de uns municípios para outros; a maioria tem entre 100 e 130 oliveiras por ha.

Cultivo. Em terrenos que permitem a utilização de máquinas agrícolas, o cultivo mais frequente é feito com tractor de rodas, munido de grade de discos ou escarificador de dentes flexíveis. Habitualmente são feitas três passagens cruzadas entre o fim do Inverno e o começo do Verão, completando-se o trabalho com alguma passagem superficial de grade no Verão e outra ligeira no Outono, quando a chuva aparece demasiado cedo.

Em áreas de topografia acidentada continua-se a fazer o cultivo de maneira tradicional.

Apanha. A apanha é feita pela modalidade de «ordeño» que consiste na recolha do fruto, directamente da árvore, à mão.





SIURANA

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Azeite virgem obtido do fruto da oliveira (*Olea Europea*, L), das variedades Arbequina, Royal e Morrut, através de procedimentos mecânicos ou de outros métodos que não provoquem qualquer alteração no azeite, e que permitam conservar o sabor, o aroma e as características do fruto de que provém.

As azeitonas das variedades autorizadas são colhidas directamente da árvore quando têm o grau de maturidade necessário à produção do azeite com o sabor frutado característico.

O azeite desta Denominação de Origem deve apresentar as seguintes características analíticas:

Max. Acidez	0,5
Max. Índice de peróxidos	15
Max. K 270	0,15
Max. Humidade	0,1%
Max. Impurezas	0,1%

O azeite deverá também apresentar as características organolépticas dos produtos desta região no relativo a cor, transparência, odor e sabor.

Diferenciam-se dois tipos consoante o momento da apanha:

«Frutado», proveniente da apanha mais precoce, de cor esverdeada, com mais corpo e o sabor a amêndoa amarga.

«Doce», quando colhido mais tarde, de cor amarela e mais «fluyente».

ÁREA GEOGRÁFICA

A zona de produção é constituída por uma faixa da Província de Tarragona orientada perpendicularmente em relação ao mar Mediterrâneo e que, desde Les Garrigues, em Lérida, atravessa, de noroeste a sudeste, parte das comarcas de El Priorato, El Bajo Campo, El Alto Campo, El Tarragonés e La Ribera del Ebro.

Nestas comarcas existem os seguintes municípios:

Comarca de El Priorato: Bellmunt del Priorat, La Bisbal de Falset, Cabassers, Capcanes, Cornudella de Monsant, Falset, La Figuera de Falset, Gratallops, Els Guiamets, Lloá, Marçaa, Margalef de Monsant, El Masroig, El Molar, La Morera de Monsant, Poboleda, Porrera, Pradell de la Teixeta, La Torre de Fontaubella, Torroja del Priorat, Ullde-molins, La Vilella Alta, La Vilella Baixa.

Comarca de El Bajo Campo: L'Albiol, L'Aleixar, Alforja, Almofter, L'Argentera, Les Borjes del Camp, Botarell, Cambrils, Castellvel del Camp, Duesaigues, Maspujols, Monbreiu del Camp, Mont-Roig del Camp, Pradip, Reus, Riudecanyes, Riudecols, Riudoms, La Selva del Camp, Vilanova d'Escornalbou, Vinyols.

Comarca de La Ribera d'Ebre: Flix, La Palma d'Ebre, Tivisa, La Torre del Espanyol, Vinebre.

Comarca de El Tarragonés: Constantí, Vila-Seca.

Comarca de El Alto Campo: Alcover, Valls.

Têm uma extensão total de 291.003 ha., dos quais 126.619 ha. correspondem a área cultivada, e, destes, 23.528 ha. destinam-se à cultura da oliveira.

RELAÇÃO COM O MEIO ENVOLVENTE

HISTÓRICA

A variedade de azeitona arbequina, cujo nome se deve ao facto de ter sido cultivada pela primeira vez no município de Arbeka, provém de Maiorca, de onde, diz a tradição, o Rei Jaime I a levou à Catalunha. E foi um dos seus vassalos feudais, o Senhor de Arbeka, que implantou no seu feudo este tipo de oliveira dadas as suas evidentes vantagens, a excelente qualidade do azeite produzido e a sua frutificação precoce.

NATURAL

Orografia. A topografia da Comarca é acidentada. A maior parte dos terrenos pertencem ao Carbonífero, grande parte do Jurássico e do Cretáceo, e ao Miocénico marinho e continental, com diversos tipos de depósitos quaternários e alguns afloramentos graníticos e de outras rochas eruptivas.

A altitude deste lugar vai desde os 1.000 metros, nas zonas mais altas, até aos 200 metros nas mais baixas.

Clima. O clima na zona é mediterrânico, com influência marítima, ventos dominantes do Noroeste —«Mestral»— e ventos quentes —«Llabeig»—. A pluviosidade atinge os 400 ou 500 mm. anuais em média.

As temperaturas mínimas podem chegar aos 4° ou 5° C abaixo de zero, e a temperatura média anual do lugar é de 16° C.

CONDIÇÕES DE CULTURA

Forma e distribuição da plantação. A plantação é feita normalmente com forma de «marco real» ou de «tresbolillo», e com uma densidade de plantação à volta das 125 árvores por ha.

Cultivo. Os trabalhos de cultivo são os habituais da área de produção.

Apanha. A apanha é feita por «ordeño», ou seja através da recolha do fruto à mão, entregando no lagar a azeitona colhida no dia, de maneira que a moagem é sempre feita nas 72 horas seguintes à sua apanha.



AZEITE VIRGEM

COM DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

1. BAENA



Área (ha.)	
35.000	
Lagares	15
Unidades de engarrafamento	6
Total do azeite v.e. produzido (tm.)	2.000
Azeite comercializado com D.O. (tm.)	2.000

Variedades autorizadas:

Picuda, Lechin, Chorrúo, Pajarero, Hojiblanca y Picual

2. BAJO ARAGÓN



Área (ha.)	*
Lagares	*
Unidades de engarrafamento	*
Total do azeite v.e. produzido (tm.)	*
Azeite comercializado com D.O. (tm.)	*

Variedades autorizadas:

Empeltre, Arbequina, Royal

* Não existen dados, 1.º ano da denominação

3. GATA-HURDES



Área (ha.)	*
Lagares	*
Unidades de engarrafamento	*
Total do azeite v.e. produzido (tm.)	*
Azeite comercializado com D.O. (tm.)	*

Variedades autorizadas:

Manzanilla Cacereña

* Não existen dados, 1.º ano da denominação

4. LES GARRIGUES



Área (ha.)	
33.000	
Lagares	18
Unidades de engarrafamento	15
Total do azeite v.e. produzido (tm.)	3.774
Azeite comercializado com D.O. (tm.)	2.251

Variedades autorizadas:

Arbequina y Verdiell

5. MONTES DE TOLEDO



Área (ha.)	
17.967	
Lagares	32
Unidades de engarrafamento	25
Total do azeite v.e. produzido (tm.)	269
Azeite comercializado com D.O. (tm.)	269

Variedades autorizadas:

Cornicabra

6. PRIEGO DE CÓRDOBA



Área (ha.)	28.628
Lagares	18
Unidades de engarrafamento	6
Total do azeite v.e. produzido (tm.)	5.492
Azeite comercializado com D.O. (tm.)	1.752

Variedades autorizadas:

Picuda, Hojiblanca y Picual



AZEITE VIRGEM

COM DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

7. SIERRA DE CAZORLA



Área (ha.)

*		
Lagares		*
Unidades de engarrafamento		*
Total do azeite v.e. produzido (tm.)		*
Azeite comercializado com D.O. (tm.)		*

Variedades autorizadas:

Picual y Royal

* Não existem dados, 1.º ano da denominação

8. SIERRA MAGINA



Área (ha.)	65.000
Lagares	31
Unidades de engarrafamento	11
Total do azeite v.e. produzido (tm.)	9.400
Azeite comercializado com D.O. (tm.)	328

Variedades autorizadas:

Picual y Manzanillo de Jaén

9. SIERRA DEL SEGURA



Área (ha.)

45.000	
Lagares	25
Unidades de engarrafamento	6
Total do azeite v.e. produzido (tm.)	6.500
Azeite comercializado com D.O. (tm.)	1.068

Variedades autorizadas:

Picual, Verdala, Royal, y Manzanillo de Jaén

10. SIURANA



Área (ha.)

13.176	
Lagares	29
Unidades de engarrafamento	19
Total do azeite v.e. produzido (tm.)	2.398
Azeite comercializado com D.O. (tm.)	2.398

Variedades autorizadas:

Arbequina, Royal y Morrut



ENDEREÇOS

BAENA

Ctra. de Fuentidueña, s/n. Apartado Correos 92
14850 BAENA (Córdoba)
Tel. 957 69 11 21 - Fax 957 69 11 21

■ BAJO ARAGÓN

C/ Bartolomé Esteban, 58
44600 ALCANIZ (Teruel)
Tel. 978 83 45 47 - Fax 978 83 45 52

■ GATA-HURDES

Apartado 25
18050 HOYOS (Cáceres)
Tel. 927 51 45 28 - Fax 927 51 45 28

LES GARRIGUES

Pl. de la Villa, 33, 2.º, 1.ª
25177 LA GRANADELLA (Lleida)
Tel. 973 13 34 02 - Fax 973 13 36 52
E-mail: dpgarrigues@svt
Web: <http://www.svt.es/dopgarrigues>

MONTES DE TOLEDO

C/ Alférez Provisional, 3
45001 TOLEDO
Tel. 925 25 74 02 - Fax 925 25 74 02
E-mail: montoledo@teleline.es

PRIEGO DE CÓRDOBA

C/ Postigo, 1
14810 CARCABUEY (Córdoba)
Tel. 957 55 31 77 - Fax 957 55 34 07
E-mail: dopriego@airtel.net

■ SIERRA DE CAZORLA

Ctra. Peal de Becerro-Cazorla, Km 10,5
23470 CAZORLA (Jaén)
Tel. 953 72 21 21 - Fax 953 72 21 13

SIERRA MÁGICA

Ctra. Mancha Real-Cazorla, s/n
23537 BEDMAR (Jaén)
Tel. 953 77 20 90 - Fax 953 77 22 72

SIERRA DE SEGURA

C/ Primero de Mayo, 7
23360 LA PUERTA DE SEGURA (Jaén)
Tel. 953 48 60 63 / 22 32 50 - Fax 953 48 60 63

SIURANA

Apartado 105
43201 REUS (Tarragona)
Tel. 977 33 09 39 - Fax 977 33 09 39

■ Remetido requerimento de registro à Comissão Europeia

CENTRO DE DOCUMENTACION FIA
3 5625 00012 8085

Alimentos de España



MINISTERIO
DE AGRICULTURA
PESCA Y ALIMENTACIÓN