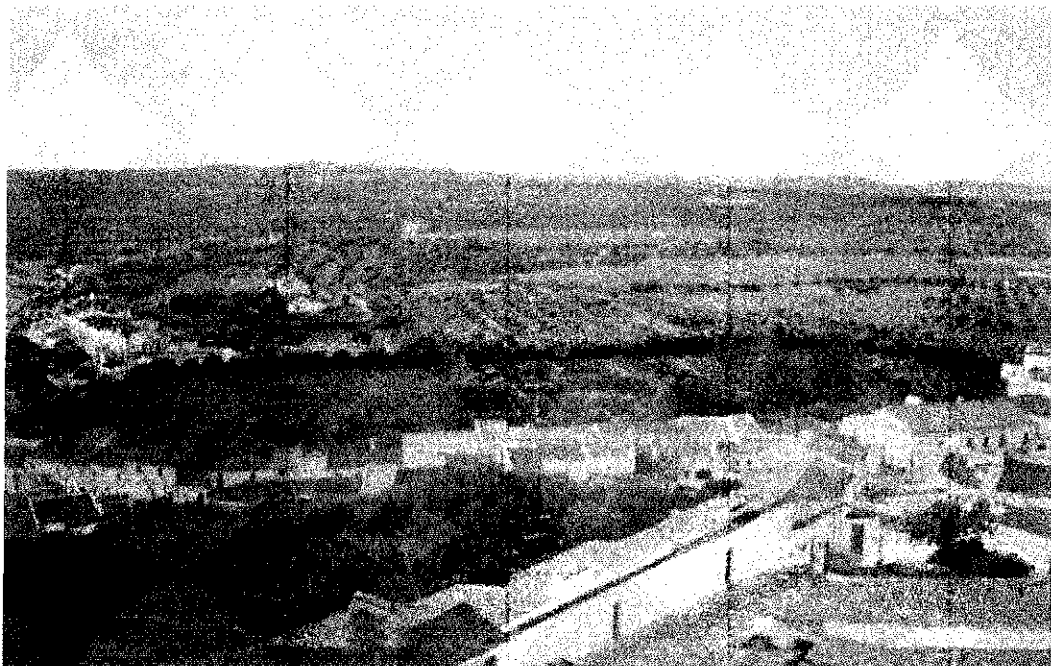


UCAA I

UNIÃO DAS COOPERATIVAS AGRÍCOLAS DO ALENTEJO INTERIOR



Cooperativa Agrícola de Beringel, CRL

Cooperativa Agrícola de Portel, CRL

Cooperativa Agrícola dos Olivicultores do Torrão, CRL

Cooperativa Agrícola de Vidigueira, CRL

Cooperativa Agrícola de Beja, CRL



AZEITE DO ALENTEJO INTERIOR CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

2/81

Introdução

.....A oliveira encontra na área geográfica designada por Alentejo Interior um habitat natural.

Tratando-se de uma cultura típica de clima mediterrâneo, agradece a temperatura e humidade desta região (que são favoráveis ao desenvolvimento desta espécie e, pelo contrário, adversas à acção das pragas e doenças que a afectam).

Analizando as características edafo-climáticas desta região, verifica-se que no Alentejo Interior se encontram as condições ideais para satisfazer as exigências desta espécie, uma vez que:

- *As temperaturas médias anuais oscilam entre os 16 e os 22° C, e durante o seu período de dormência, ou seja desde o fim de Novembro a meados de Fevereiro, encontra o frio necessário sem correr o risco de ficar sujeita a temperaturas inferiores a -7° C;*
- *A pluviometria varia entre 400 a 800 mm/ano, permitindo ao solo armazenar reservas de água suficientes para cobrir as suas necessidades;*
- *Ocupa uma gama de solos variada mas todos eles ricos em cálcio e potássio, que têm bastante influência no seu porte e produção.*

Ainda que as variedades principais e toleradas não sejam autóctones nem exclusivas da região, a concorrência dos factores pedo-climáticos com as variedades em causa e a existência percentual são determinantes para a produção de azeite - extra virgem ou virgem – mas de características qualitativas bem diferenciadas em relação aos azeites obtidos em zonas relativamente próximas.

Alentejo Interior é, pois, nome de região que serve para designar um género alimentício com características qualitativas decorrentes da sua origem geográfica.

Reúne, portanto, todas as condições para ser reconhecido como Denominação de Origem e, como tal, Protegido.



AZEITE DO ALENTEJO INTERIOR CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

3/81

1. Nome do Produto

“Azeite do Alentejo Interior” – Denominação de Origem Protegida

2. Descrição do produto

Designa-se por Azeite do Alentejo Interior, o líquido oleoso que se extrai por processos mecânicos dos frutos, depois de separado da água de vegetação e das partículas da pele, polpa e caroço, de variedades apropriadas da espécie *Olea europea sativa* Hoffg Link (Galega Vulgar, Cordovil de Serpa e Cobrançosa, nas proporções indicadas no ponto 3.1.), provenientes de olivais localizados na área geográfica adiante descrita e que possa ser apresentado comercialmente como azeite virgem ou extra virgem .

3. Caracterização do Produto e do Material Original

3.1. Material Original (fruto em fresco)

A variedade dominante em toda a região do “Alentejo Interior” é a Galega Vulgar, as restantes variedades admitidas, Cobrançosa e Cordovil de Serpa, têm uma menor expressão pelo que o “Azeite do Alentejo Interior” é produzido atendendo à seguinte limitação:

- "Galega Vulgar" - mín. 60 %
- "Cordovil de Serpa" e/ou "Cobrançosa" - máx 40 %
- Outras cultivares - máx 5 %
- Variedades Proibidas – Picual e Maçanilha

Todas estas variedades apresentam características próprias que se descrevem no anexo I. Destaca-se o facto de apresentarem um bom a médio rendimento em azeite, mostrando assim uma excelente aptidão para o mesmo.



AZEITE DO ALENTEJO INTERIOR CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

4/81

Pelo facto são as únicas desde sempre usadas na produção de “Azeite do Alentejo Interior”, sendo específico da região a composição do olival e a proporção em que as três variedades importantes coexistem.

3.2. Produto

3.2.1. Características Físico-químicas do Azeite do Alentejo Interior

Sendo um produto natural, a composição físico-química do azeite é, obviamente variável, razão pela qual se apresentam os seguintes limites:

ACIDEZ (% de ácido oleico)

■ Azeite Virgem Extra - máx. ■

- Azeite Virgem - máx. 1.5%

ÍNDICE DE PERÓXIDOS (meq. O₂/Kg)

- máx. 15

ABSORVÊNCIA

- K 232 - máx. 2.40

- K 270 - máx. 0.20

- Delta K - máx. 0.00

CERAS (mg/kg)

- máx. 200

ESTERÓIS (%)

- Colesterol - máx. 0.3

- Brasicasterol - máx. 0.1

- Campesterol - máx. 3.5

- Estigmasterol - menor que Campesterol



AZEITE DO ALENTEJO INTERIOR CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

5/81

- Beta-sitosterol - mín. 93.0
- Delta 7- Estigmastenol - máx. 0.5

ESTERÓIS TOTAIS (mg/kg)

- mín. 1600

ERITRODIOL + UVAOL (%)

- máx. 4.5

ÁCIDOS GORDOS TOTAIS (%)

- C14:0 - máx. 0.03
- C16:0 - 14.0 a 20.0
- C16:1 - 2.0 a 3.0
- C18:0 - 1.5 a 2.5
- C18:1 - mín. 70.0
- C18:2 - 4.0 a 7.0
- C18:3 - máx 1.0

ÁCIDOS GORDOS "TRANS" (%)

- Transoleicos - máx. 0.03
- Translinoleicos +Translinolénicos - máx. 0.03

TRIGLICÉRIDOS (%)

- LLL - máx. 0.2
- OLL - 0.4 a 0.8
- PLL - 0.8 a 1.1
- POL - 3.0 a 5.0
- PPL - 0.6 a 0.9
- OOO - mín. 29
- POO - mín. 24
- PPO - 4.0 a 7.5



AZEITE DO ALENTEJO INTERIOR CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

6/81

- PPP - máx. 0.9
- StOO - 2.5 a 5.0
- PstO - 0.9 a 2.0

As características químicas que se apresentam referidas aos azeites Virgem Extra e Virgem resultam não só da composição varietal do olival mas, também, das condições edafo-climáticas da região e da forma como o olival é conduzido e efectuada a transformação das azeitonas.

3.2.2. Características Organolépticas do Azeite do Alentejo Interior

Azeite de cor amarelo dourado ou esverdeado e aroma frutado suave de azeitona madura e/ou verde e outros frutos, nomeadamente maçã e/ou figo e com grande sensação de doce.

Pontuação "Painel Teste" - mín. 6.5¹

¹ A avaliação das características organolépticas de "Azeite do Alentejo Interior" foi efectuada de acordo com o método descrito no REG.(CEE) N.º 2568/91, de 11/07/91, apresentado no anexo II.



4. Área Geográfica de Produção, Transformação e Acondicionamento

O Alentejo é uma grande região de Portugal, fisicamente localizada a sul do Rio Tejo e a Norte do Algarve. Ainda que globalmente descrita como a peneplanície alentejana, nela se destacam, no entanto, regiões menores e bem marcada por certas diferenças: “Alto Alentejo” e “Baixo Alentejo”, “Norte Alentejano” e “Nordeste Alentejano”, mas também “Alentejo Litoral” e “Alentejo Interior” são expressões usadas para os portugueses se referirem a regiões ou locais concretos do Alentejo, com climas (e solos) por vezes bem diferenciados, embora dentro de uma certa moda comum.

Assim, a um “Alentejo Litoral”, ocupando toda a faixa costeira junto ao Oceano Atlântico e dele recebendo influências térmicas e higrométricas, que adoçam o clima excessivo do Alentejo, opõe-se um “Alentejo Interior”, de clima marcadamente continental, com elevadas amplitudes térmicas sazonais e diárias, caracterizado por verões longos quentes e muito secos e por invernos longos, secos e muito frios. É exactamente este clima “interior” e marcadamente continental e profundo que é utilizado para designar esta região, a qual pode ser considerada como “o coração” do Alentejo”, aliás bastante patente no mapa anexo.

Em conclusão: é normal e corrente ser esta região designada e conhecida como “Alentejo Interior”.

A Região do Alentejo Interior engloba as freguesias dos seguintes concelhos:

CONCELHO	FREGUESIA
Portel	todas
Vidigueira	todas
Cuba	todas
Alvito	todas
Viana do Alentejo	todas



AZEITE DO ALENTEJO INTERIOR
CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

Ferreira do Alentejo	todas
Aljustrel	Aljustrel
	S. João de Negrilhos
	Ervidel
Castro Verde	Entradas
Mértola	Alcaria Ruiva
Alcácer do Sal	Torrão
Beja	todas

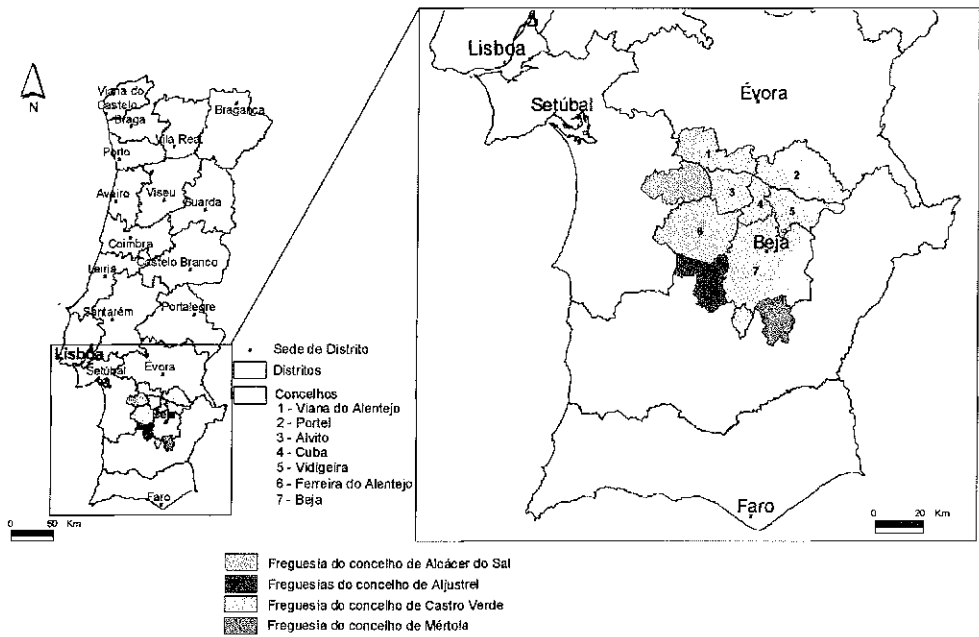


FIGURA 1 – ÁREA GEOGRÁFICA DE PRODUÇÃO, TRANSFORMAÇÃO E DE ACONDICIONAMENTO DO “AZEITE DO ALENTEJO INTERIOR”.

(ver também em anexo 8)



AZEITE DO ALENTEJO INTERIOR CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

9/81

5. Garantia sobre a Origem Geográfica do Produto

5.1 Características do Produto

As características do *Azeite do Interior Alentejano*, designadamente as sápidas e as aromáticas, estão intimamente relacionadas com a área geográfica de produção. São estas características, facilmente perceptíveis e reconhecidas pelos naturais da região e pelos consumidores habituais, que têm que ser assinaladas através da rotulagem e da marca de certificação para que os restantes consumidores as possam reconhecer.

5.2. Sistema de Controlo

A existência de um sistema de controlo e certificação que garanta, fundamentalmente, que:

2.1. Só podem beneficiar do uso da Denominação de Origem Azeite do Alentejo Interior, os azeites produzidos na área geográfica referida e cuja obtenção tenha sido efectuado em instalações, para o efeito, autorizadas pelo Agrupamento Gestor da Denominação de Origem Protegida.

2.2. A autorização só é concedida aos operadores que, cumulativamente:

- possuam instalações de extracção na área geográfica de produção referida em (4);
- utilizem apenas azeitonas provenientes de olivais existentes na área geográfica de produção definida, obtidas nas condições descritas em (6);
- produzam o azeite de acordo com as condições estabelecidas em (6);
- se submetam ao regime de controlo e certificação previsto neste documento;
- assumam por escrito, o compromisso de respeitar as disposições previstas neste documento.

2.3. A autorização prevista na alínea anterior depende da prévia verificação, a efectuar pela entidade reconhecida como OPC, a pedido do Agrupamento Gestor da



AZEITE DO ALENTEJO INTERIOR CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

10/81

Denominação da Origem Protegida, das condições de produção, designadamente quanto aos seguintes aspectos: origem e características das matérias primas utilizadas, condições de transformação e características do produto final.

5.3 Rastreabilidade

Está implementado um sistema de rastreabilidade completo, basicamente assim constituído:

- a) explorações agrícolas inscritas no Agrupamento de Produtores, com indicação da área, variedades de oliveiras existentes e proporção relativa;
- b) as azeitonas colhidas em cada exploração agrícola são entregues em unidades de transformação também inscritas no Agrupamento e devidamente autorizadas;
- c) a entrega das azeitonas é feita mediante pesagem, sendo inscrito em registo próprio o nome da exploração agrícola, a quantidade entregue, a variedade, o dia e a classificação qualitativa das azeitonas;
- d) nas unidades transformadoras existem registos que permitem comprovar o destino dado a cada lote recebido, bem como o depósito onde se armazena o azeite laborado a partir de tais lotes;
- e) os depósitos são numerados e selados, sendo registada a quantidade de azeite existente, a data de laboração, as características do azeite e a data de abertura e desselagem do depósito;
- f) O acondicionamento do azeite obtido a partir de cada depósito é registado, sendo aposta em cada recipiente (garrafa, garrafão ou outro) para venda ao consumidor final, uma marca de certificação numerada.
- g) Através do número de série destas marcas de certificação é possível, portanto, efectuar a rastreabilidade completa do produto.



6. Descrição do Método de Obtenção do Produto

6.1 Modo de Obtenção da Matéria Prima

No olival têm de ser respeitadas as boas práticas agrícolas, por forma a minimizar os problemas **ambientais**, de erosão e a respeitar todos os parâmetros fitossanitários que salvaguardam as quantidades aceitáveis de resíduos nas azeitonas.

Assim sendo, para minimizar o risco de erosão os agricultores são aconselhados a reduzir o número de mobilizações do solo, a plantar os olivais respeitando a inclinação do terreno, criando uma adubação racional e selecionando o método de rega e equipamentos adequados a cada exploração agrícola.

luta contra as pragas e doenças e a utilização de herbicidas é feita no estrito cumprimento da legislação em vigor, só podendo ser utilizados os herbicidas e produtos fitossanitários homologados, respeitando as respectivas condições de utilização e os intervalos de segurança indicados.

Não sendo ainda obrigatório, no Alentejo Interior há já muitas explorações agrícolas que seguem as regras da Protecção Integrada do Olival e até a Agricultura Biológica, sendo assistidas por associações e técnicos reconhecidos nessas áreas

6.1.1. Colheita

Na área geográfica delimitada pelo Alentejo, o olival destina-se, na grande maioria, ao papel de produção de azeite. Tem, porém, também, uma produção de colheitas para utilização alimentar, quer o manufato, quer em frutos e a semente. A semente é utilizada principalmente na colheita mecânica.

A época da colheita tem muita importância na determinação das características sensoriais do azeite de oliva e influencia a colheita de maior qualidade da engomadeira. É realizado com uma serra de 12 dentes e varia de 10 dias entre o início da colheita e o fim da colheita. Por sua vez, a colheita dos frutos maduros (2.ª fase) é feita de forma manual e realizada com uma serra de azeiteira manual e outros frutos, nomeadamente os verdes, com grande sensação de doce. A época da colheita é determinada pelo estado de maturação dos frutos e é efectuada com vista à obtenção de azeite de qualidade, virgem ou extra virgem. Para isso é de



AZEITE DO ALENTEJO INTERIOR CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

11/81

primordial importância separar-se os frutos segundo o seu estado sanitário e origem (chão ou árvore).

Os frutos atacados de pragas ou doenças, motivadas quer;

- por inexistentes ou deficientes tratamentos,
- por danos mecânicos causados pela violência da colheita,
- pela queda e permanência no solo,

têm como consequência próxima a alteração das suas características químicas e como consequência remota o desenvolvimento de defeitos organolépticos que se manterão no azeite (sabor a gafa, mofo ou humidade, etc...).

Como consequência, os frutos são e limpos são recolhidos e transportados separadamente dos frutos atacados e sujos.

6.1.2. Transporte

Após a colheita, a azeitona é separada manualmente dos ramos e da maior parte das folhas. Em seguida é acondicionada em contentores rígidos, isentos de sujidade, (preferencialmente caixas empilháveis) ou em reboques, tendo em conta a necessidade de arejamento e pouca compactação, por forma a evitar a ocorrência de fermentações indesejáveis que provocariam o aparecimento de defeitos no azeite (sabor a tulha ou a vinagre).

Nas azeitonas destinadas à produção de “Azeite do Alentejo Interior” o tempo entre a apanha e a extracção não ultrapassa nunca as 48 horas.

6.2. Modo de Obtenção do Produto

O Azeite do Alentejo Interior pode ser extraído pelo processo de prensagem ou pelo processo de centrifugação.

Até à preparação da pasta, inclusive, as operações são comuns aos dois processos.

Nas figuras 2 e 3 estão representados os diagramas de produção do azeite, respectivamente, para os sistemas de extracção por prensagem e por centrifugação.



AZEITE DO ALENTEJO INTERIOR CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

13/81

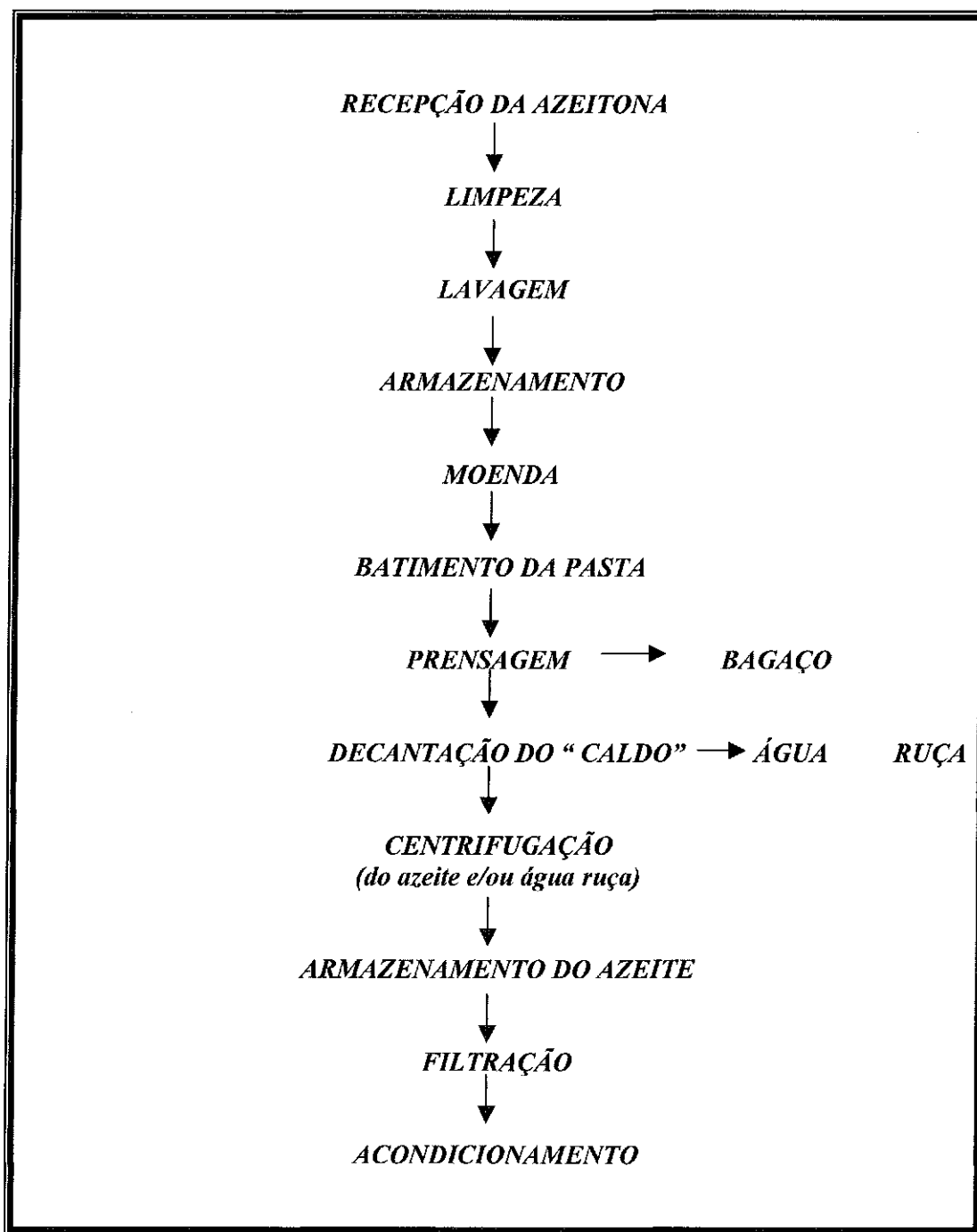


FIGURA 2 – DIAGRAMA DE PRODUÇÃO DO AZEITE – EXTRACÇÃO POR PRENSAGEM.

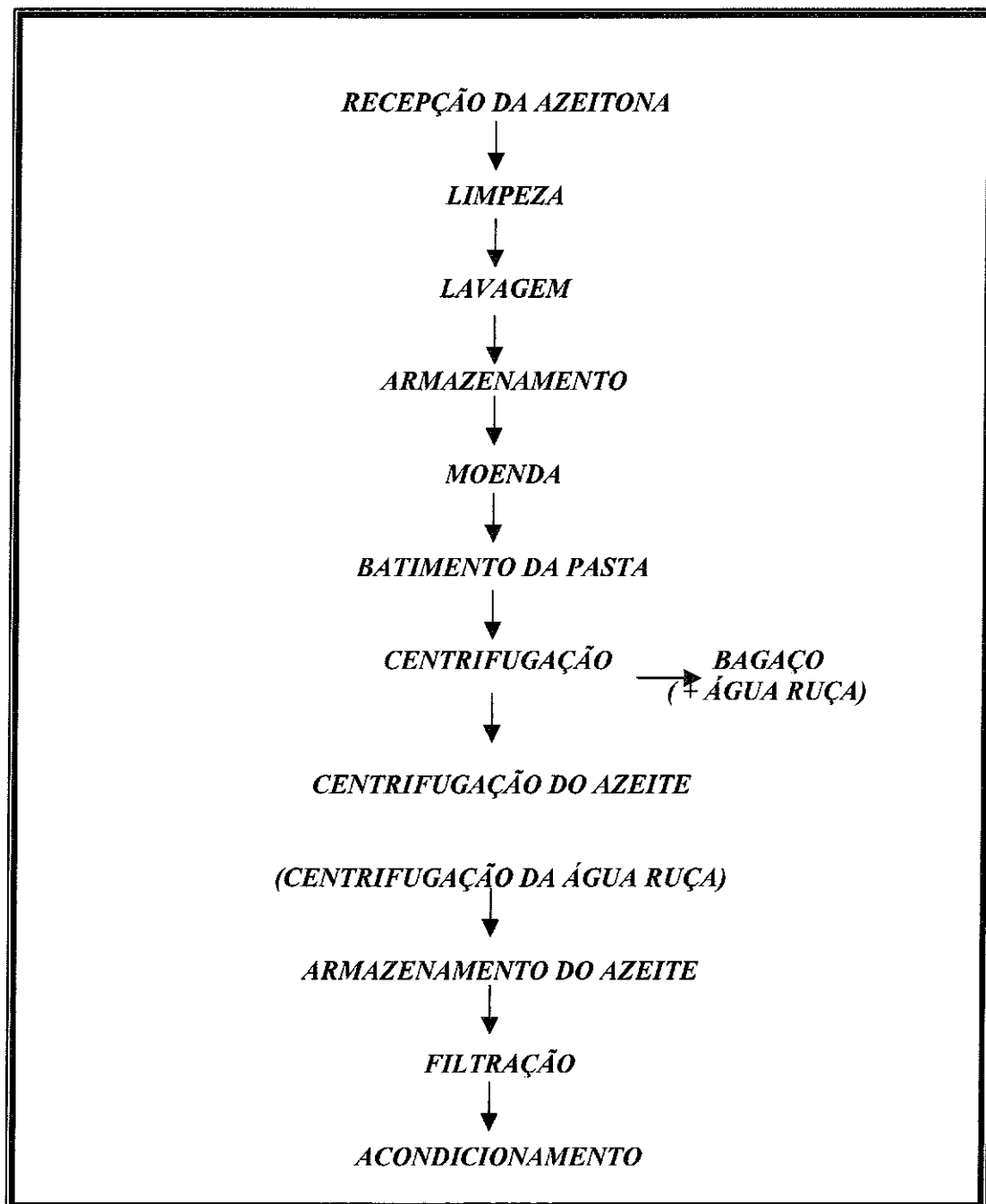


FIGURA 3 – DIAGRAMA DE PRODUÇÃO DO AZEITE – EXTRACÇÃO POR CENTRIFUGAÇÃO EM DUAS FASES (TRÊS FASES)



6.2.1. Recepção

A entrada da azeitona é escalonada segundo a capacidade de processamento do lagar, a fim de evitar grandes períodos de espera. A azeitona é armazenada de forma a que se comprima o menos possível.

A limpeza e lavagem são efectuadas logo após a sua chegada ao lagar.

O tempo que medeia entre a colheita e a moenda não pode ultrapassar as 48 horas.

A recepção do lagar está preparada para, pelo menos, separar a azeitona chegada de acordo com dois tipos de características diferentes, sendo que os lotes constituídos por frutos colhidos da árvore são separados dos colhidos do chão, atacados de pragas ou doenças e/ou sujos.

6.2.2. Limpeza e lavagem

A limpeza e lavagem dos frutos destina-se a remover corpos estranhos (ramos, folhas, terra, pedras, resíduos de pesticidas, etc.) que, para além de provocarem deterioração do equipamento, originam defeitos organolépticos no azeite.

Os equipamentos utilizados na limpeza e lavagem dos frutos estão perfeitamente higienizados. A água utilizada é sujeita a decantação antes de cada utilização e substituída na sua totalidade quando apresenta cheiro, cor ou sujidade.

6.2.3. Armazenamento

Como a capacidade de extracção do lagar é sempre inferior à capacidade de recepção de azeitona, podem existir depósitos aéreos que armazenam a azeitona antes da moenda.

As condições de armazenamento da azeitona nestes depósitos têm de considerar as necessidades de arejamento do fruto, a não compactação deste e a permanência no mínimo tempo possível (menos de 48 h desde a colheita). ✓



AZEITE DO ALENTEJO INTERIOR CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

16/81

O processamento da azeitona é determinado, não pelo tempo de chegada, mas sim, pela sua qualidade. Assim, a azeitona de melhor qualidade, destinada à produção de azeite extra virgem ou virgem a qualificar como Azeite do Alentejo Interior é processada em primeiro lugar.

6.2.4. Moenda ou Trituração

Esta operação consiste em romper os tecidos celulares a fim de facilitar a saída do azeite. No fim desta operação obtém-se uma pasta de aspecto viscoso. Nos sistemas que utilizam moinhos de pedra, a exposição da pasta ao oxigénio do ar provoca alterações químicas do azeite, pelo que a sua permanência no moinho tem de ser restringida ao mínimo tempo possível.

Nos sistemas que utilizam moinhos de martelos, a pulverização dos frutos pode originar emulsões e conseqüentes dificuldades na separação do azeite, pelo que o tamanho dos crivos a utilizar estará de acordo com o calibre dos frutos e, principalmente, com o seu estado de maturação. Crivos com orifícios mais pequenos são usados para maturação mais precoce e os crivos com orifícios de maior diâmetro, são usados para maturações mais adiantadas.

6.2.5. Batimento

O batimento da pasta tem por finalidade promover a aglutinação das gotículas de azeite facilitando a operação posterior de separação de fases. Esta operação é facilitada pelo aquecimento moderado da pasta, ocasionando uma diminuição da viscosidade do azeite e conseqüentemente um aumento da sua fluidez. A temperatura exagerada dificulta a separação do azeite da água (emulsão) e provoca o desaparecimento de aromas importantes do fruto original que têm de permanecer no azeite. Assim, a temperatura da pasta não pode exceder os trinta graus centígrados (30° C). ✓



6.2.6. Separação de fases

Nos sistemas de prensagem a pasta é colocada sobre “capachos”², distribuída por toda a sua superfície, numa altura de 2 a 4 cm. Estes “capachos”, empilhados, são sujeitos a uma pressão máxima de 50 atm., através de prensas hidráulicas. Por acção da prensagem escorre das prensas um líquido, a que se chama “caldo”, para um depósito. Este está ligado a outros, adjacentes, por um sistema de sifões, visando a separação grosseira do azeite, que sobrenada, da água ruça.

Esta operação é facilitada pela adição de água tépida ao sistema que ao atravessar a camada de azeite arrasta para o fundo as impurezas residuais.

Nos sistemas centrífugos a separação de fases é efectuada numa centrífuga horizontal (decanter) que, por acção da força centrífuga e tendo em conta a densidade diferencial dos componentes, separa as três fases (azeite + água + bagaço) ou as duas fases (azeite + bagaço húmido).

A temperatura do azeite à saída desta operação não pode exceder os trinta graus centígrados (30° C).

6.2.7. Centrifugação

A centrifugação destina-se a “limpar” e/ou recuperar o azeite do sistema. Assim, tanto no sistema de prensagem como no de centrifugação, o azeite é sujeito a esta operação para o isentar de impurezas residuais e da humidade. Também em ambos os sistemas

(prensagem e centrifugação em três fases) a água-ruça pode ser sujeita a centrifugação para recuperar azeite. Este azeite, no entanto, não pode beneficiar da DOP

² Capachos – São discos circulares de qualquer fibra vegetal ou artificial, de tecido bem entrançado para resistir à pressão das prensas hidráulicas, e com uma certa rugosidade para evitar o escorregamento da massa.



AZEITE DO ALENTEJO INTERIOR CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

18/81

6.2.8. Armazenamento

O azeite após a extracção é acondicionado em depósitos revestidos em material inócuo e facilmente lavável. Estes depósitos estão colocados em armazéns, dotados de um sistema de isolamento que evita as temperaturas elevadas e proporciona ao azeite condições térmicas estáveis de 16 a 17º C.

O azeite é armazenado por “qualidades”, e os depósitos têm de permanecer fechados, evitando o seu contacto com a luz e com o oxigénio do ar. A impossibilidade de manter os depósitos sempre cheios justifica a adopção, quando necessário, de atmosfera controlada através da utilização de gás inerte.

O azeite armazenado é periodicamente sujeito a “trasfegas”, com o intuito de separar o azeite limpo por decantação, dos decantados. Estes alojam-se no fundo e, porque sujeitos a fermentações, provocam um defeito organoléptico típico (gosto a “borra”).

Esta separação é efectuada nos depósitos de fundo plano removendo apenas o azeite limpo, para outro depósito. Nos depósitos de fundo cónico a separação é realizada retirando-se os “fundos” pela saída mais baixa do depósito.

Os depósitos utilizados têm de estar perfeitamente higienizados e isentos de qualquer tipo de cheiro. A sua higiene é efectuada logo após a saída do azeite, com água quente sobre pressão. Se houver maus cheiros residuais o justificarem, é usado um desengordurante e assim permanecerá até ao próximo enchimento.

Imediatamente antes do novo enchimento é sujeito a um enxaguamento apenas com água quente sob pressão.

6.2.9. Acondicionamento

O azeite é acondicionado em ambiente isento de sujidades, fumos, cheiros ou outras condições que possam alterar as suas características físicas, químicas ou organolépticas.



AZEITE DO ALENTEJO INTERIOR CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

19/81

Os materiais em contacto com o azeite têm de ser impermeáveis, inócuos e inertes em relação ao conteúdo.

O azeite, na altura do acondicionamento encontra-se a uma temperatura entre 18 e 20° C para corresponder a uma densidade de 0.916 Kg/l.

Sendo o azeite um produto miscível com outros azeites e sendo impossível proceder, posteriormente, a qualquer separação, o Azeite do Alentejo Interior só pode ser acondicionado na origem em recipientes próprios para entrar em contacto com géneros alimentícios.

Esta imposição decorre da necessidade de garantir que os Azeites rotulados como “Azeite do Alentejo Interior” são, de facto, originários da área geográfica assim designada (rastreabilidade completa do produto) e, para além disso, apresentam todas as características físicas, químicas e sensoriais típicas e próprias dos Azeites genuínos da região. Há que ter em conta, também que o azeite se altera com a temperatura e, sobretudo, com a exposição à luz.

Logo, só com a garantia de acondicionamento na origem, conseguem os produtores garantir ao consumidor quer a origem quer a genuinidade do produto, ao mesmo tempo que o Organismo de Certificação pode assegurar o controlo completo da fileira produtiva bem como comprovar a origem do produto.

7. Elementos que justificam a relação com o meio geográfico

7.1. História

Os alentejanos sempre tiveram pela oliveira um grande respeito e carinho, quase veneração, cuidando dela como um património a deixar às gerações seguintes. Para os antigos, era a oliveira que produzia a única gordura vegetal para a alimentação, a



AZEITE DO ALENTEJO INTERIOR CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

20/81

principal fonte de iluminação³, a lenha para "fazer o comer" e dar algum conforto nas noites longas de Inverno. Era também utilizada em inúmeras aplicações medicinais, pelo que sempre foi cantado com profusão e em circunstâncias variadas (Saramago, 1997 & Pereira, 1997).

"A oliveira dá-nos azeitona, a azeitona dá-nos azeite, o azeite dá-nos candeia, saúde no mal, gosto no prato" – Assim propinava uma velhinha à sombra padroeira de um olival alentejano (Chaves, 1969).

Ainda hoje se canta que (Chaves, 1969) ,

"A oliveira é benta:

Ramo dela tem virtude!

Passei por ela doente,

Agora logro saúde."

"A oliveira é vida:

Ramo dela tem virtude!

Passei por ela doente,

Agora tenho saúde."

"A oliveira no alto

Sempre parece oliveira;

É como mulher casada,

Sempre parece solteira" (Câmara, 1902).

São também muitos os adágios que dizem respeito à oliveira (Câmara, 1902):

"Quem azeite colhe antes de Janeiro, azeite deixa no madeiro."

"Eis-me vou e venho, a um olival que tenho."

"Dia de S. Pedro, vê o teu olivedo."

"Uma azeitona ouro, segunda prata, terceira mata."

³ Ainda no séc. XIX a iluminação das nossas principais cidades era feita à base de lampiões de azeite.



AZEITE DO ALENTEJO INTERIOR CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

21/81

“Nem bebas da lagoa, nem comas mais que uma azeitona.”

“Azeite de oliva todo o mal tira.”

Também, na *Sylva de cantigas soltas*, de Theophilo Braga, vêm as seguintes quadras populares (Câmara, 1902):

“Debaixo da oliveira

Menina é que é o amar;

Tem a folha miudinha,

Não entra lá o luar.”

“Se a oliveira falasse

Ela diria o que viu;

Debaixo da sua sombra,

Dois amantes encobriu.”

“A oliveira pequena

Também dá pequena sombra;

Ainda que eu seja pequena

Você comigo não zomba”.

“A oliveira é paz

Que se dá aos bem casados;

A palma aos sacerdotes,

Alecrim aos namorados.”

“A folha da oliveira

Deitada no lume estala;

Assim é o meu coração,

Quando contigo não fala.”



AZEITE DO ALENTEJO INTERIOR CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

22/81

Apresenta-se, no anexo III, outra pequena mostra de quadras que em tempos se ouviram cantar no Alentejo, trata-se de uma colectânea das que normalmente eram cantadas, nas desgarradas entre os ranchos, durante a apanha da azeitona.

7.2 – Cultura e Gastronomia

Também, na medicina popular o azeite foi usado, em vários do seu receituário: bebido em jejum durante 9 dias, para cura de intestinos e fígado; aplicado, de mistura com enxofre, na cura de feridas; tomado, juntamente com água quente e mel, no combate a constipações; usava-se, em pessoas e animais, como contraveneno, etc...(Pereira, 1997).

Ainda hoje o azeite do Alentejo Interior, reconhecido pela sua qualidade, é tido como “bom remédio” para maleitas variadas, sendo abundantemente dado a comer a crianças que tenham engolido pequenos objectos estranhos (moedas, berlindes, etc.) ou que se apresentem magras e pálidas, por presença de parasitas intestinais.

São também bem conhecidas, numa terra de interior e de acessos difíceis a médicos e hospitais, as propriedades anti-sépticas e curativas do azeite, ainda hoje utilizado para desinfectar a pele, para afugentar parasitas e para cicatrizar pequenas feridas.

O uso do azeite em cosmética era real até há bem pouco tempo...

Por todo o Alentejo, abundam práticas curiosas ligadas à oliveira, das quais especificaremos algumas. Quando perecia alguém, dispunham um ramo de oliveira dentro de um copo, contendo água benta, cada pessoa que se ia despedir do morto, pegava no ramo, mergulhava-o na água e aspergia com ele o defunto (Câmara, 1902).

Outra praxe, igualmente alentejana, consistia nas raparigas arremessarem ao lume uma folha de oliveira, a fim de espiarem se, na incineração, o órgão foliáceo ficava queto,



AZEITE DO ALENTEJO INTERIOR CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

23/81

ou se se agitava; no primeiro caso a breve trecho seriam noivas, no segundo conservavam-se solteiras por toda a vida. Possuíam ainda maior fé, quando a folha se mostrava um pouco aberta, representando as pernas de um “polichinello”, e se havia sido encontrada no olival, na ocasião da colheita da azeitona (Câmara, 1902).

Igualmente curioso era o cuidado especial no preparo das candeias, que acudia ao desastre ou descuido: “atalhava-se a irreverência, voluntária ou não, deitando sobre ele sal em cruz!” Uma quadra alentejana assim o denota (Chaves, 1969):

“Deitar azeite ao lume,

aguardente na candeia...

À vista desses teus olhos,

até o juízo vareia!”

No entanto, é na Gastronomia do Alentejo Interior que o azeite é rei, tendo um passado histórico, económico e gastronómico, anterior à fundação da Nacionalidade (Saramago, 1997).

Presente em todos os pratos da Gastronomia típica da região, o Azeite do Alentejo Interior é presença constante em sopas, gaspachos, ensopados, saladas, cozidos, assados e até mesmo na doçaria (bolo podre, pudim de mel e azeite, borrachos, filhós, etc.).

Está tão arreigado o consumo do azeite que os portugueses dizem que “*os Alentejanos até temperam o azeite com azeite..*”

7.2.1. Toponímia

A oliveira sempre foi alvo de real estima pela gente alentejana. Deu nomes a povoações, a nomes baptismais e apelidos, ocupando lugar de denunciador apreço,



AZEITE DO ALENTEJO INTERIOR CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

24/81

estima e gratidão na onomástica portuguesa. De sentimento nascido da contemplação paisagística nasceram os topónimos: alhastro⁴, azeitão⁵, oledo⁶, oliva⁷, olivado⁸, olival, olivande, olivão, oliveira, zambuja, zambujal, zambujeira, zambujeirinha e azambujinha, ora como determinativos de ruas, casais, quintas, montes, mosteiros, herdades, etc., ora designando povoações (Salvado, 1960). Também, muitas vezes originados pela localização surgiram desde as ocasionais alcunhas até aos permanentes nomes batismais, sobrenomes e apelidos: *Olívio, Olívia, Olivas, Oliveira, Oliveirinha...*(Chaves, 1969).

Informações colhidas em obras posteriores ao séc. XVII permitem-nos apresentar uma visão do conjunto dos topónimos olivícolas existentes na região de produção de “Azeite do Alentejo Interior”(Salvado, 1960):

- Alvito:

Olival – N^a Senhora da Conceição

Zambujal (Herdade) – Alvito

- Cuba:

Oliveira (Monte)

Zambujal (Monte) – Vila Alva

- Beja:

Azambujeira – Salvada

Olival – Baleizão

Olival – Quintos

Olival – Santa Victória

Oliveirinha (Casal) – Mombeja

Oliveirinha (Quinta) – Louredo

Zambujal – Alvorninha

⁴ Alhastro, forma corrupta de olhastro proveniente do étimo oleastru cujo significado é de oliveira silvestre, que o povo denomina de oliveira brava ou zambujeiro.

⁵ Azeitão, forma proveniente do árabe azzaitun: olival.

⁶ Oledo, forma proveniente do latim oletu cujo significado é o de olival.

⁷ Oliva, forma latina que significa azeitona. São derivadas da anterior as formas; olivado, olival (oliv-al), olivande, olivão, oliveira, (olivaria), olivença.

⁸ Zambuja, forma proveniente do berber zabbuj, espécie olivícola conhecida por zambujeiro; provém do mesmo étimo zambujo, zambuja, zambujinha e zambujeiro.



AZEITE DO ALENTEJO INTERIOR CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

25/81

Zambujal (Casal) – Baleizão

Zambujal (Herdade) – Quintos

- Portel:

Azambuja (Monte) – Monte de Trigo

- Viana do Alentejo:

Oliveiras (Monte) – Alcáçovas

Oliveira (Quinta) – Viana do Alentejo

- Castro Verde:

Oliveiras (Monte) – Nossa Senhora da Conceição

Zambujal (Monte) – Castro Verde

- Mértola:

Zambujal – Espírito Santo

Este conjunto de topónimos demarcam, pelo seu próprio sentido, uma região em que a cultura da oliveira encontra ambiente propício a propagar-se - a área geográfica de produção de “*Azeite do Alentejo Interior*”.

7.1.2. História do olival

Foram os fenícios e principalmente os romanos que introduziram a oliveira no *Alentejo Interior*, e que trouxeram melhorias para a plantação, enxertia e extracção de azeite. As ruínas de lagares, pesos de prensas e vestígios de fornos cerâmicos de ânforas oleárias constituem provas convincentes do fabrico de azeite neste *Alentejo Romano*. Como exemplos apresenta-se no anexo IV a descrição dos lagares romanos, da Herdade do Montinho e do Monte do Meio – ambas situadas no distrito de Beja (Alarcão, 1976 & Castro, 1983).



AZEITE DO ALENTEJO INTERIOR CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

26/81

Mais tarde, durante o domínio árabe no Alentejo Interior, a olivicultura voltou a receber grande impulso, cujos benéficos efeitos perduraram nos primeiros séculos da nacionalidade portuguesa. Os mouros, que haviam enriquecido o saber acumulado pela própria experimentação com os ensinamentos colhidos nas obras dos agrónomos gregos e latinos, levaram a alto grau de aperfeiçoamento a técnica agrícola. Sob esta influência, ainda no reinado de D. Dinis, como atestam velhos documentos, as lavouras e estrumações constituíam granjeio corrente nos nossos olivais (Natividade. 1938).

No reinado de D. Afonso IV, como refere Rebelo da Silva, a agricultura não só provia o reino de azeite e outros produtos, como alimentava de suas valiosas sobras a exportação para diversos portos da Europa.

Durante os séculos XIV, XV e XVI, segundo o mesmo autor, o azeite e o vinho constituíam a parte mais grossa e lucrativa do comércio dos géneros agrícolas, e exportávamo-los para Castela Velha, Leão, Flandres, e depois para a Índia e Brasil, onde o azeite da nossa lavra era preferido pelo sabor e pureza.

D. Duarte, o rei eloquente, promulgou uma lei, pela qual constrangia todos os cultivadores a cuidar dos seus olivais, sob pena de lhes serem confiscados e dados de *sesmaria*; todavia, semelhante lei, que poderia ser extremamente útil, tornou-se improficua por culpa de quem a devia proteger; referimo-nos aos juizes que, caso raro, foram os primeiros a ligarem-lhe o máximo desrespeito (Câmara, 1902).

A partir do séc. XVI, a cultura da oliveira sofreu as vicissitudes de toda a agricultura portuguesa, ou esquecida no meio das lutas, ou trocado o cultivo obscuro da terra pelas glórias marítimas, e com alternativas favoráveis e desfavoráveis se arrastou até quase ao fim do século passado.

De facto a olivicultura portuguesa evoluciona consideravelmente no séc. XIX, não apenas em extensão, passando em 70 anos, de 150.000 a meio milhão de hectares, mas sobretudo no que diz respeito à arte do cultivo. E é curioso registar que este avanço se



AZEITE DO ALENTEJO INTERIOR CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

27/81

traduziu pelo regresso a muitas práticas que, há dois mil anos, os agrónomos preconizavam! (Natividade, 1938).

A técnica cultural sofreu, pois, melhoria profunda. A velha propagação por *tranchoeiras*, grandes ramos, por vezes pernadas inteiras, que enterradas reverdecem e dão uma árvore nova, foi pouco a pouco abandonada, tão precária eram as condições da planta constituída (Natividade, 1938).

Os amanhos do solo, com ou sem culturas intercalares, e neste caso então para benefício exclusivo do arvoredado, as adubações e estrumações estabelecidas numa clara compreensão das necessidades da planta, passaram a ser práticas correntes em muitas regiões do país.

A ripagem, já preconizada pelos escritores latinos, em que os homens e mulheres, sobre escadas, colhiam os frutos à mão e os deixavam cair nos grandes panos colocados sob as árvores, substituiu a varejadura brutal.

E assim, o olival que teve durante séculos certa fisionomia silvícola, entrou decisivamente nos domínios da fruticultura (Natividade, 1938).

É de salientar o facto de que são várias as referências bibliográficas que demonstram como sempre foram comuns os processos culturais, as práticas agrícolas e as culturas praticadas em toda a área geográfica de produção de "*Azeite do Alentejo Interior*". A alfaia agrícola era a mesma, os afolhamentos pouco diversificavam segundo a qualidade do solo, subsistiu o mesmo apego à rotina e vigoram ainda as velhas máximas dos antigos cultivadores (Caetano, 1986).

É também interessante referir o facto de que, geralmente, no *Alentejo Interior*, as plantações de oliveira rodeiam as aglomerações de populações, que ocupam os pontos mais elevados, pois os antigos municípios foram edificadas preferencialmente no cimo das colinas, como táctica defensiva contra invasões inimigas. Mesmo nas zonas em que as condições edafo-climáticas não são as mais favoráveis, ainda hoje se vêem muitos



AZEITE DO ALENTEJO INTERIOR CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

28/81

olivais, normalmente circundando o “Monte”, pois até à década de sessenta, os salários no Alentejo eram sobretudo pagos em géneros, sendo o azeite um dos mais importantes (Saramago, 1997).

7.1.3. Colheita

As fainas da apanha da azeitona e os trabalhos de extracção de azeite nos lagares davam origem a migrações internas temporárias. Os maiores contingentes provinham das regiões serranas do Barroso e do Montemuro - os Galegos - onde esta cultura não existia. Manuel Mendes, em 1813, afirma que “em todo o território do Barroso (...) desde Setembro a Março emigram anualmente mais de 400 homens que vão ocupar-se no Alentejo na feitura do azeite” e que “não há um só homem de 14 anos para cima que não tenha saído do concelho em procura de trabalho”.

Em tempos mais antigos, faziam a viagem inteiramente a pé, demorando cerca de um mês do Barroso ao Alentejo e regresso (Pereira, 1997).

No dia em que começavam a apanha, em cada rancho elegiam um alferes, uma juíza e uma mordoma. Durante as horas de descanso os rapazes desafiavam as raparigas a *arrebolar*, convite a que tinham de aceder, se não de vontade, pela força. Enlaçados fortemente, uns aos outros, rolavam pelo chão, em perigo fortuito de depararem com uma ladeira, por onde se precipitassem e, de encontro às pedras, quebrassem as costelas. Nada mais selvagem!

Após o acabamento da azeitona, e ao anoitecer, o bando guiava os seus passos, à luz de archotes, para casa do dono do olival, com o alferes à frente e logo atrás a mordoma, dando a direita à juíza; saudavam com palmas e vivas o proprietário, até que este os mandasse entrar e lhes administrasse comida e vinho. Dali encaminhavam-se, pela mesma ordem, para a habitação do feitor onde ceavam, ao som de instrumentos e cantigas.



AZEITE DO ALENTEJO INTERIOR CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

29/81

Se a azeitona era ripada, recolhia-se nos panos e padejava-se depois a fim de a separar das folhas e pequenos ramos que com ela caíam durante a ripagem, os quais, esmagados no moinho, comunicavam gosto estranho ao azeite; mulheres, à mão, corrigiam a seguir as imperfeições do processo. Se as árvores eram varejadas, ao rancho dos homens que trepava às árvores e lançava os frutos por terra com as varas de castanho, seguia-se o rancho de mulheres que recolhia a azeitona bago a bago (Câmara, 1902).

Tantas vezes, nas ásperas manhãs de geada, as mãos roxas de frio e entorpecidas das apanhadeiras dificilmente apreendiam os negros e pequeninos frutos cobertos de cristais refulgentes de neve; sob a nortada agreste, ou a chuva miúda que encharcava as roupas, sob um céu cor de chumbo prometededor de tempestade, a tarefa paciente prosseguia, e bago a bago se enchiam os cestos, depois os poceiros, por fim os carros...

Em muitas regiões do país, a unidade de medida da azeitona era ainda a moedura (40 alqueires de 20 litros) a quantidade que recebiam de cada vez os primitivos moinhos, e que correspondia à capacidade do carro de bois usualmente utilizado e que fazia longas filas à espera de vez para descarga no moinho.

E era nesses pesados carros, alguns de eixo móvel, que gemiam plangentemente sob o peso da carga, que a azeitona seguia para o lagar.

Mas havia alegria em todo este trabalho!

Sempre a colheita, que na vida agrícola coroava um ano de canseiras, de inquietação e anseios, teve o condão de alegrar os corações! Reuniam-se os ranchos, começando e terminando a faina diária ao toque de búzios, talvez o mais primitivo dos instrumentos de sopro, a cujo apelo acorriam as hordas guerreiras de outrora.

Quebravam a monotonia dos tristes olivais, imprimiam-lhes cor, movimento, vida, os ranchos buliçosos de mulheres, as cantigas alegres, a policromia dos trajes (Câmara, 1902).



AZEITE DO ALENTEJO INTERIOR CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

30/81

Assim, a colheita da azeitona, tinha por símbolo próprio a “ciranda”, “seranda”, “siranda”, e até “giranda” (onde “cirandar” exprime o andamento de quem vai e volta por aqui e por ali). Ranchos cantavam a “ciranda” e marchavam:

*“Ó ciranda, ó cirandinha,
Vamos nós a cirandar...
Lá no campo da azeitona
Anda a ciranda no ar!”*

*“Anda a ciranda no ar,
Anda a ciranda no chão!
Ó ciranda, ó cirandinha,
Amor do meu coração!”*

*“Amor do meu coração!
Não há palavra mais doce.
Quer tu me queiras, quer não,
Gosto de ti! Acabou-se. “ (Chaves, 1969)*

Outros exemplares denunciavam a sugestão da ciranda a “cirandar” para o movimento dos pares a dançar (Chaves, 1969):

*“Ó ciranda, ó cirandinha,
Vamos nós a cirandar...
Vamos dar meia volta,
meia volta vamos dar...
Vamos dar a outra meia.
Quem ‘stá bem, deixa-se estar.”*

*“Ó ciranda, ó cirandinha,
Vamos nós a cirandar...
Por amor de ti, menina,
Meia volta quero dar...”*



AZEITE DO ALENTEJO INTERIOR CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

31/81

*Vamos dar a outra meia,
Outra meia e troca o par. ”*

As promessas da *adiafa*, a grande festa com que terminavam as boas safras, faziam esquecer o trabalho penoso, tornando as mãos mais diligentes na recolha das drupas negras e luzidias...

Finda a recolha da azeitona, os ranchos das apanhadeiras abandonavam os olivais. As oliveiras ficavam mudas e surdas com as saudades das suas azeitonas... (Chaves, 1969)

*Já se acabou a azeitona,
já se ganhou o dinheiro:
dêem vivas ao patrão
e também ao "menajêro"!*

7.1.4. Fabrico do azeite

Cada lagar tinha o seu *mestre* e cada vara o seu *moedor*, que transportava a azeitona, a massa e as *ceiras*. O mestre recebia o freguês, estabelecia o calendário da feitura do azeite, controlava o trabalho da moedura, do ensinamento da massa, da prensagem e, acima de tudo, das fontes.

Chegando ao lagar a azeitona ia para uma *tulha* (compartimento aberto, cujas paredes eram de tijolo caiadas), onde se conservava uns dias. Depois era tirada de lá com uma fanga de madeira de dois alqueires, do feitio de uma quarta, com duas asas rectangulares e levavam-na para o moinho, onde era moída.

O moinho era uma espécie de caixa em forma de tronco cónico de base invertida, ladrilhado de pedras *salgueiras*, cada uma um semicírculo, unidas e cimentadas (onde o fundo era o poiso). As rampas da caixa até à pedra chamavam-se *alfarjado* e todo o vestido de madeira, *aduela*. As paredes eram de alvenaria e caiadas. As dimensões do



AZEITE DO ALENTEJO INTERIOR CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

32/81

moinho variavam em função do número de *galgas* ou mós que nele actuavam: apenas uma, nos lagares mais pequenos, duas, três e mesmo quatro, nos maiores.

Elas dispunham-se de maneira a descreverem círculos de raio diferente em torno do eixo, de modo a que os planos de esmagamento de cada uma delas não coincidisse com as demais, recobrando todo o fundo do moinho (fig. 4).

Entre as quatro rodas existia uma pedra redonda chamada de *queijo*, que tinha um buraco onde se fixava o *veio*, eixo em volta do qual andava o engenho que ligava as galgas. Este engenho tinha uma haste horizontal de madeira chamada *almanjarra*.

Uma égua fazia rodar as galgas presa à *almanjarra*, com dois tirantes e com a *arreata* (corda) à *guia* (haste vertical de pau presa ao engenho das rodas).

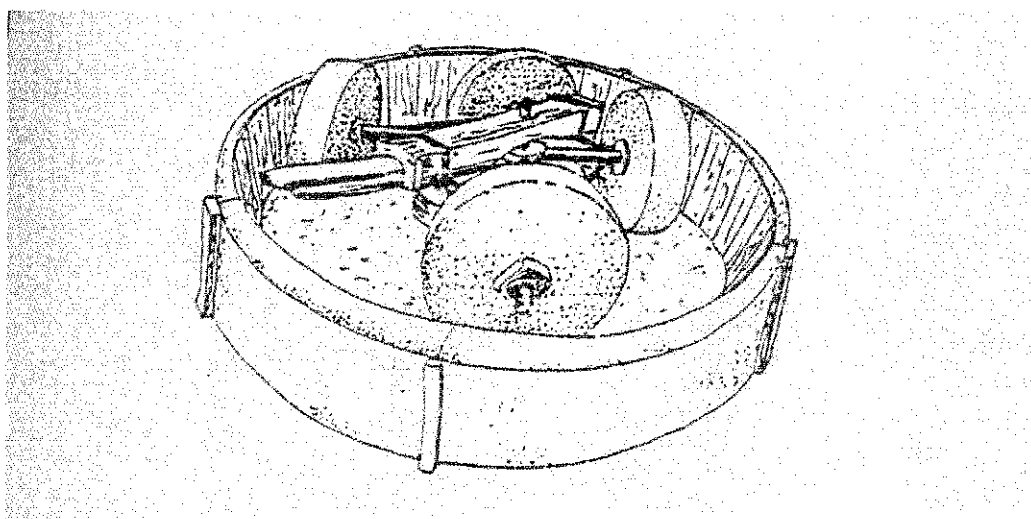


Figura 4 – Moinho com 4 galgas, de tracção animal (Pereira, 1997).



AZEITE DO ALENTEJO INTERIOR CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

33/81

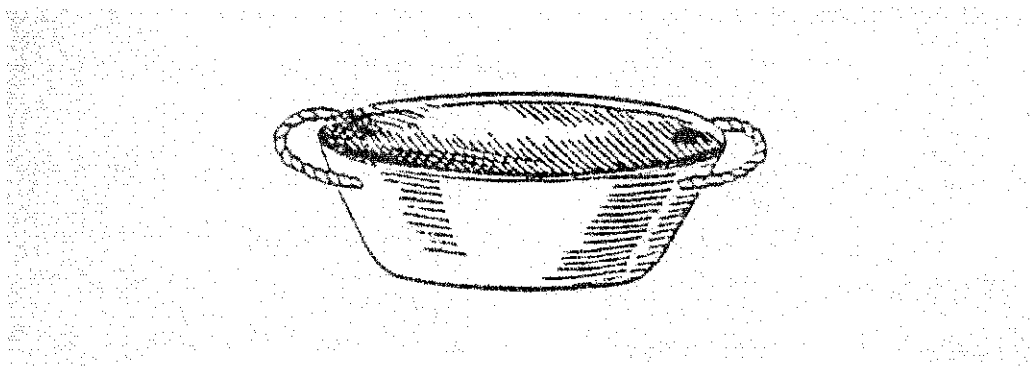


Figura 5 – Tacho de lata utilizado para transferir a massa do tino para as ceiras (Vasconcelos, 1936).

A azeitona ficava moída e a massa corria pela *comporta* para o *tino* (a *comporta* era uma abertura na parede do moinho, e o *tino* uma talha de barro, grande, enterrada e com uma tampa de pau). A massa era levada do *tino* para as *ceiras* em tachos de lata, cada um dos quais levava 1.5 alqueire de massa (ver fig. 5), ao que se chamava “*enceirar*”, sendo espremido pela *vara* onde entrava o fuso (rosca), que tinha em baixo o peso (fig. 6). A *vara*, em muitos casos, preservava o raizeiro, mas nos lagares alentejanos, certamente em consequência da raridade de árvores de tronco muito alto, normalmente era composta por duas peças grossas, uma anterior, a cabeça, e outra posterior, o couce.



AZEITE DO ALENTEJO INTERIOR CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

34/81

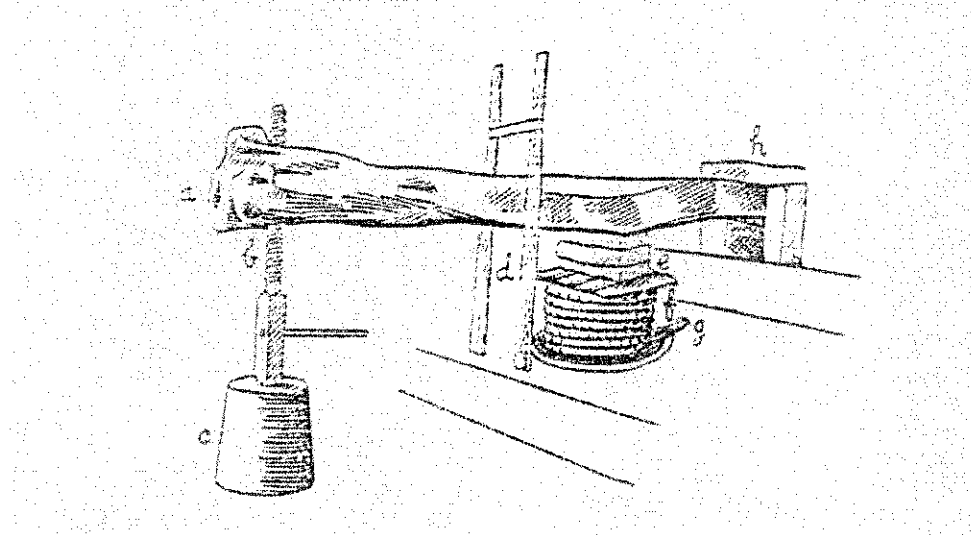


Figura 6 – Prensa de vara: a - vara; b - fuso; c - peso; d - virgens; e - tabuleiro; f - seiras; g - pia redonda com bico: alguerve; h - teiró(Vasconcelos, 1936).

As *seiras* eram sacas de esparto, redondas e com abertura muito larga. Eram escaldadas, depois de apertadas, para escorrer mais azeite (fig. 8 e 9).

O azeite era espremido num tanque redondo, o *alguerve* ou *alguerve*, estando sobre ele as *seiras* (ou *ceiras*). Tinha uma *boca* de onde partia uma regueira ou sulco por onde corria o líquido para uma tarefa, espécie de talha de barro na qual se fabricava o azeite (escaldado com água a ferver). Este decantava-se na *tarefa*, ficando ao de cima, a água seguia para uma caixa e desta corria por um carro para outra chamada de *ladrão* ou *zorra* e dali ia para a rua para o campo (fig. 7).

O azeite passava da tarefa por uma regueira de 0.5m para o *pilão*, outra tarefa de barro, mas mais pequena, onde ficava pronto. Experimentava-se se estava puro e fino com uma concha. Era transportado do *pilão* em panelas de lata para os *bicados*, vasilha de barro ou de lata que levava nove decalitros no segundo caso e quatro ou cinco no primeiro (fig. 8). O azeite era levado em cântaros de lata para casa.



Figura 7 – Tarefa (Pereira, 1997)

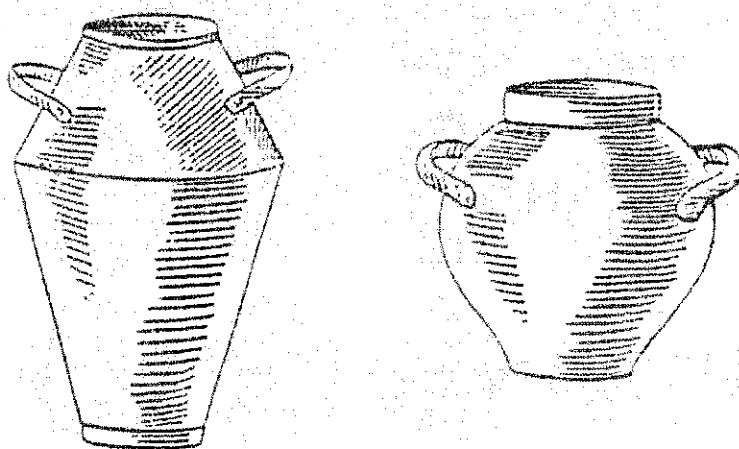


Figura 8 – Bicados (Pereira, 1997).

Havia uma *caldeira* de cobre para ferver a água. Ficava dentro de uma caixa, espécie de púlpito com escada, de alvenaria, com fornalha por baixo. A caldeira recebia directamente o lume. As paredes da caixa tinham espaços ociosos por onde o calor



AZEITE DO ALENTEJO INTERIOR CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

36/81

também circulava. A caixa tinha adiante uma prateleira ou *cimalha*, onde pousavam os candeios. Caldeira era o conjunto de tudo: da caldeira propriamente dita e da caixa.

Os resíduos da massa, depois de espremida (o *bagaço*) ou era fornecido aos animais, às galinhas, depois de misturado com farelo, aos cães, depois de transformado num bolo com farelos (*perrumas*), ou era vendido para adubo ou combustível de caldeiras. Eram vendidos a peso ou a cestos.

O prato de lata com que se aparavam as pingas de azeite, ao ser passado do pilão para o bicado, chamava-se *tiborneira*. *Tiborna* era uma fatia de pão, frita em azeite, temperada depois com laranja e sal. Também se fazia uma espécie de *fatia parida* ou *da China*, passando primeiro a fatia por ovo, metida depois a fritar em azeite, regada em seguida com vinho e polvilhada de açúcar e canela.

O lagar era “alumiado” com *candeios* de barro, de torcida de trapo ou algodão), em regra em número de três, alimentados com o azeite dos fregueses, representando um consumo de ½ a 1 litro por dia (Vasconcelos, 1936 & Pereira, 1997).

Cantavam às vezes de noite, no lagar;

“Azeitona pequenina

Também vai ao lagar,

Também eu sou pequenino,

Mas sou firme no amar.”

“Maria dá-me o teu nome,

Qu’eu também quer’ ser Maria,

As Marias são alegres,

Eu também quero alegria.”

Com o andar dos tempos, e a invenção da máquina a vapor e mais tarde o motor de explosão e a electricidade, os lagares de azeite começaram a modernizar-se e a aproveitar essa energia produzida pelos motores para accionar os moinhos, as prensas hidráulicas, bateadeiras, centrifugadoras e outros maquinismos.

Assim, em 1911 no distrito de Beja, existiam 240 lagares, onde a força motriz dos moinhos era por ordem decrescente; animal (236), a vapor (20), a gás (2) e a



AZEITE DO ALENTEJO INTERIOR CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

37/81

petróleo (1). Quanto às prensas, das 451 em funcionamento, 233 ainda eram de vara, 156 de parafuso e 62 já possuíam sistema hidráulico.

No distrito de Évora, dos 192 lagares existentes em 1911, 181 tinham moinhos movidos a força animal, 12 a vapor e 10 a água, e das 340 prensas existentes, 183 já eram de parafuso, 118 ainda eram de vara, mas 39 já possuíam sistema hidráulico (Ministério das Finanças, 1914).

7.1.5. Progressos no processo de fabrico do azeite

Para avaliarmos os progressos realizados neste domínio, vale a pena apreciar as mais salientes diferenças entre usos dos antigos lagares e os modernos processos extractivos, por onde se avaliam os benefícios que estes trouxeram à qualidade do óleo.

Começamos pela azeitona. Aguardava-se outrora para iniciar a colheita, que o fruto atingisse adiantado grau de maturação. Dois propósitos havia neste retardamento: obter maior funda de azeite, porque a quantidade de óleo aumenta, embora com prejuízo da qualidade, até ao total amadurecimento, e diminuir os encargos da varejadura, porque os ventos invernais tomavam a seu cargo lançar os frutos por terra. Por isso se obtinham azeites muito ácidos, gordos, menos saborosos e perfumados, de conservação difícil. Nenhuma escolha ou limpeza se fazia e o azeite apresentava com frequência sabor desagradável (Soares, 1990).

Hoje a colheita inicia-se logo que a cor roxa dos frutos passa a negrura total. O produto assim obtido é menos margarinoso, de cor clara, perfumado e possui o sabor a fruto que faz dele a mais agradável das gorduras alimentares.

Suprimiu-se em grande parte o entulhamento da azeitona, que tanto prejudicava o azeite, pois o escasso rendimento dos antigos lagares, com a sua moenda a passo de boi, com varas que morosamente se moviam, e cuja débil pressão obrigava a aguardar durante longas horas que o azeite preguiçoso atravessasse o bagaço até ao bojo da ceira – tornava indispensável, embora trabalhassem dia e noite, a acumulação do fruto. E nas



AZEITE DO ALENTEJO INTERIOR CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

38/81

grandes tulhas, de madeira ou de pedra, durante dias, semanas e até meses, a azeitona fermentava, aquecia, apesar dos cuidados da salga, aguardando o momento certo de entrar no moinho.

O grande rendimento dos modernos lagares permite laborar a azeitona logo a seguir à colheita, e dispensa portanto o entulhamento (Soares, 1990).

Outros pormenores contribuem por sua vez para a melhoria da qualidade do produto. Não nos referiremos já ao asseio. Os antigos lagares, forçoso é reconhecê-lo, eram de facto imundos, quase um misto de curral e oficina. No pavimento térreo, lamacente, a água ruça fermentava em poças; descuravam-se aqueles elementares cuidados que requer o delicado produto. A fornalha enchia o ambiente de fumo; através das mesmas ceiras passavam o mau e o bom azeite, e logo aquele comunicava a este a sua ruindade; nas mesmas tarefas de barro, de limpeza difícil limpeza, se recolhia o produto de todas as espremeduras. Por fim, abusava-se da calda com água fervente, no bagaço e no azeite, para facilitar a extracção ou a depuração do óleo, porque nos antigos lagares, casarões de telha vã e pavimento térreo, o frio tornava impossível sem esse recurso o trabalho de Inverno.

Os cuidados ulteriores não favoreciam também a bondade do produto. Conservava-se o azeite em pias rectangulares de pedra que ofereciam enorme exposição ao ar, ou nas grandes talhas e potes de barro que nos legaram os romanos. Como nos tempos bíblicos, transportava-se o azeite nos odres imundos, sobre o dorso de jumentos...

Os lagares modernos são verdadeiros laboratórios, amplos arejados, cheios de luz, onde não faltam, nem frescura do azulejo branco nas paredes, nem os ladrilhos policromos no pavimento (Soares, 1990).



AZEITE DO ALENTEJO INTERIOR CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

39/81

7.3. Factores Edafo-Climáticos

Da análise das principais características do relevo e da sua relação com outros componentes biofísicos, que exercem uma relação directa ou indirecta na ocupação e nas perspectivas de desenvolvimento da região sobressaem os seguintes aspectos:

- a região é fundamentalmente constituída por extensas áreas planas e onduladas (peneplanície) que se desenvolvem a cotas inferiores a 400 metros. A parte noroeste e oeste da região é aquela que apresenta cotas altimétricas menores, predominando cotas inferiores aos 100 metros. Nestas áreas os solos apresentam uma espessura média e podem considerar-se por excelência as zonas cerealíferas da região, predominando os cereais de sequeiro e também em grande extensão de regadio.

- em contraste com esta peneplanície, surgem alguns acidentes físicos de relativa importância que condicionam a ocupação e a acessibilidade do território e criam condições edafo-climáticas e paisagísticas especiais. O mais significativo é a Serra do Mendro ou de Portel (de transição para o distrito de Évora).

7.3.1. Hipsometria

A região pode-se considerar, de modo geral, pouco acidentada, embora nalgumas zonas o relevo seja mais evidente. A maior parte da região encontra-se a uma altitude compreendida entre os 100 e 200 metros, estando contudo uma parte do concelho de Portel a uma cota mais elevada, 200 a 400 metros, correspondendo à Serra do Mendro ou de Portel (412 metros), ponto mais elevado de toda a região. A cota mais baixa que não ultrapassa os 100 metros é representada por uma parte do concelho de Ferreira do Alentejo, Alcácer do Sal (freguesia do Torrão) e junto ao limite imposto pelo rio Guadiana.



7.3.2. Rede Hidrográfica

A definição das principais linhas de festo e talvegue, que constituem a rede fundamental da estrutura morfológica do território, permitem identificar na região as seguintes situações:

- parte da bacia hidrográfica do rio Sado que abrange o concelho de Alcácer do Sal na totalidade (freguesia do Torrão), Aljustrel, Ferreira do Alentejo e Alvito: Esta corresponde à zona altimétrica com as cotas mais baixas da região onde, predominam cotas inferiores aos 200 metros;
- parte da bacia hidrográfica do rio Guadiana que abrange os concelhos de Vidigueira, Cuba e Beja.

A rede hidrográfica é também composta pelas ribeiras do Roxo, de Canhestros, da Figueira, de Odivelas e Vale do Gaio.

7.3.3. Breve caracterização do “solo-clima-olival” por concelho

O **Concelho Viana do Alentejo** possui solos xistosos com pequenas manchas calcárias cristalinas. São solos com produtividade média, muito pouco acidentados, pouco sujeitos à erosão, mas com alguns problemas de drenagem. A nível climático, apresenta precipitações variáveis entre os 700 e 800 mm anuais, distribuída em média por 50 a 100 dias. É uma região com cerca de 30 a 40 dias de geada anuais, com temperaturas médias anuais também de 15 a 17,5° C.

O olival desta zona de produção caracteriza-se por:

- Densidade média de 112 oliveiras / ha;



AZEITE DO ALENTEJO INTERIOR CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

41/81

- Apenas 3.5% dos olivais estão dispersos, estando as restantes oliveiras dispostas em compasso regular em 75% dos casos e 25% em compasso irregular;
- Cerca de 75% dos olivais são estremes, sendo os restantes consociados essencialmente com pastagens e culturas arvenses;
- A colheita é manual, normalmente à “jorna”⁹;
- Os olivais situam-se em 94% dos casos em solos planos a ligeiramente inclinados, encontrando-se os restantes 6% em solos inclinados;
- Aproximadamente 85% dos olivais encontram-se no escalão dos 25 a 100 anos, enquanto os restantes 15% possuem mais de 100 anos, não se verificando olivais novos;
- A forma de condução predominante é a forma livre e não se observam olivais regados.

O **Concelho de Portel** oscila entre a zona montanhosa da serra de Portel e os declives suaves nas proximidades de Portel. Neste predominam os solos mediterrâneos e esqueléticos de xistos. É uma zona com humidade relativa de 75%, precipitação média anual de 600 mm e uma insolação média anual de 2950 horas. A erosão é reduzida devido à floresta, montado e olival e existem poucos problemas de drenagem, devido ao escoamento superficial.

Neste concelho o olival caracteriza-se por:

- Ocupa uma área de cerca de 7040 ha, com aproximadamente 781440 oliveiras implantadas até 1979;
- Os olivais têm um número médio de 110 árvores por hectare;
- Cerca de 53% da área de olival encontra-se em terrenos com declive levemente inclinado, 28% em planície, 14% em zonas inclinadas e 5% em zonas muito inclinadas;

⁹ “jorna” – pagamento diário.



AZEITE DO ALENTEJO INTERIOR CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

42/81

- Na sua maior parte, o olival está em cultura estreme (64%), estando consociado em 36% da sua área, com cereal e esporadicamente com vinha;
- As árvores estão conduzidas na sua maioria em vaso baixo;
- Aproximadamente 90% das árvores têm idade compreendida entre os 25-100 anos, tendo as restantes 10%, mais de 100 anos;
- Cerca de metade da área de olival está alinhada com compasso regular (57%), estando os restantes (43%) com compasso irregular;
- Todos os olivais estão em regime de sequeiro e toda a colheita é manual.

Nos **concelhos Vidigueira, Cuba e Alvito**, predominam os solos mediterrâneos pardos de dioritos ou quartzodioritos e os solos litólicos não húmicos de granito. Trata-se de uma zona com humidade relativa de 75%, com uma precipitação anual de 600 mm, com uma insolação média anual de 2950 horas e com uma temperatura média anual de 16,2° C. Quanto ao relevo, trata-se de uma peneplanície¹⁰ com predominância de declives suaves.

A erosão surge sempre que se verifica intensificação cultural e a presença de algumas manchas argílicas a pouca profundidade implicam problemas de drenagem.

Caracterização do olival:

- Os olivais têm um número médio de 97 árvores por hectare;
- 51% da área de olival está em planície, 41% em terrenos com declive levemente inclinado e 8% em terrenos inclinados;
- 78% do olival está em cultura estreme e 21% está em consociação;
- a grande maioria das árvores estão conduzidas em vaso baixo;
- 87% das árvores têm idade compreendida entre os 25-100 anos. Com mais de 100 anos encontram-se cerca de 12% das oliveiras e somente 1% apresenta mais de 25 anos de idade;

¹⁰ Peneplanície - extensas áreas planas e onduladas.



AZEITE DO ALENTEJO INTERIOR CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

43/81

- 80% da área de olival está alinhado e com compasso regular, enquanto os restantes 20% estão desalinhados e sem qualquer compasso definido;
- Nenhum olival é regado e toda a colheita é manual.

Os solos nos concelhos de **Aljustrel e Ferreira do Alentejo** são predominantemente Luvisolos fêrricos, Gleizados Álbicos e Órticos (dominantemente ácidos), Vertissolos Crómicos e Crómicos Calcários (solos ligeiramente alcalinos) e Litossolos Êutricos (solos ligeiramente ácidos). São solos com alguns problemas de drenagem e nalguns casos com acentuados sintomas de erosão.

Em termos climáticos, estes dois concelhos caracterizam-se por apresentarem um verão seco tipo mediterrânico com grande déficit hídrico, moderado excesso de água no Inverno, e uma precipitação média anual entre 500 e 575 mm, mal distribuída ao longo do ano, correspondendo este valor a 75 a 95 dias de precipitação. Ocorrem normalmente 36 dias de geada por ano e apresenta uma humidade relativa do ar média de 73%.

O olival nesta região caracteriza-se por:

- Densidade média de 60.3 oliveiras por ha;
- Cerca de 67.4% dos olivais estão em cultura estreme, sendo os restantes 32.6% consociados, sobretudo com culturas forrageiras e algumas culturas cerealíferas;
- O compasso do olival é essencialmente regular (66%), sendo em 24.1% dos casos irregular e em 9.9% misto;
- Cerca de 59.5% dos olivais estão implantados em terrenos planos e 40.5% em terrenos ligeiramente inclinados;
- A grande maioria dos olivais (54.3%) encontra-se no escalão de idade dos 25 aos 100 anos, 23.9% com idade superior a 100 anos e 21.7% com idade inferior a 25 anos;
- A forma de condução nesta zona é em taça;
- Aproximadamente 94.6% dos olivais são de sequeiro, sendo os restantes 5.4% regados (destes 4% são por gota-a-gota e 1.4% por pé);



AZEITE DO ALENTEJO INTERIOR CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

44/81

- A colheita é realizada manualmente, sendo de “empreitada” em 68.1% dos casos, à “jorna” em 19.9% das situações e por “sociedade” em 12.0% dos casos.

O **Concelho de Beja** possui solos do tipo Vertissolos Pélvicos e Crómicos, Luvissolos Vérticos e Férricos (solos predominantemente neutros, com um pH entre 6.6 e 7.3), bem como Planossolos Êutricos. É uma zona bastante plana, de fertilidade média-alta e com alguns problemas de drenagem.

Em termos climatéricos, caracteriza-se por ser uma zona de clima temperado quente, com verão seco do tipo mediterrânico, com moderado excesso de água no Inverno e que apresenta uma temperatura média do mês mais quente superior a 22° C. As temperaturas mais baixas ocorrem durante o mês de janeiro e as mais elevadas em Julho e Agosto.

A precipitação anual está compreendida entre os 635-762 mm, distribuídos por 75-100 dias por ano, existindo um acentuado défice de água no solo entre Junho e Setembro. É afectada por geadas em média durante cerca de 15 dias por ano, apresenta em média 2795 h de insolação por ano (62%) e uma humidade relativa do ar entre 80 e 85%.

O olival no concelho de Beja caracteriza-se por;

- Densidade do olival de aproximadamente 71.9 oliveiras/ha;
- Cerca de 78% do olival encontra-se em cultura estreme e 21.5% consociado com culturas forrageiras ou cereais;
- Apresenta um compasso regular em 80% dos olivais, irregular em 7% dos casos e misto em 12.9%;
- Somente 4% dos olivais são dispersos;
- O olival está implantado fundamentalmente em terrenos levemente inclinados (55.3%) e planos (42.85) e somente em 1.9% dos casos em terrenos inclinados;
- Cerca de 88.8% dos olivais têm idade compreendida entre os 25 e 100 anos; 6.6% mais de 100 anos e 4.6% idade inferior a 25 anos;



AZEITE DO ALENTEJO INTERIOR
CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

45/81

- A forma de condução usual é em taça;
- Apenas 3.3% dos olivais são regados com sistema de rega gota-a-gota;
- A colheita é realizada manualmente, sendo de “empreitada” em 76.6% dos casos, à “jorna” em 19.2% dos casos e por “sociedade” em somente 4.2% das situações.

O **concelho Castro Verde** é uma zona com humidade relativa de 76%, precipitação média anual de 469 mm, e temperatura média diária de 15,9° C. No **concelho de Mértola**, a humidade relativa é de 75%, a precipitação média anual de 757 mm e a temperatura média diária de 16,5° C, no de **Alcácer do Sal** a insolação média anual é de 2683 horas e a precipitação média anual de 575 mm, como se pode verificar pelos quadros 1-3.

	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez	Média	Total
Geada	10	6	3	1	0	0	0	0	0	0	3	8	-	-
HR9	87	84	82	74	69	63	66	68	75	77	84	88	76	-
R	60.9	44.4	74.2	38.0	25.6	12.9	1.6	0.3	19.9	29.2	66.2	96.0	-	469.1
R01	8	7	10	6	5	2	0	0	2	4	7	10	-	-
R1	8	7	10	6	5	2	0	0	2	4	6	9	-	-
R10	2	1	3	1	1	0	0	0	1	1	2	3	-	-
T	9.2	9.8	12.0	13.8	17.1	20.7	23.4	23.2	21.2	17.4	13.1	10.2	15.9	-
Tmáx	13.8	14.7	17.2	20.0	24.1	28.5	32.2	31.8	29.0	23.8	18.4	14.5	-	-
Tmin	4.6	4.8	6.6	7.7	10.0	12.9	14.7	14.5	13.5	10.9	7.8	5.8	-	-

QUADRO 1 – DADOS DA ESTAÇÃO METEOROLÓGICA DE CASTRO VERDE
(DE 1949 A 1960).



AZEITE DO ALENTEJO INTERIOR
CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

46/81

	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez	Média	Total
Geada	9	6	2	1	0	0	0	0	0	1	3	8	-	-
HR9	88	84	82	76	69	66	62	62	70	76	83	87	75	-
I	48.5	51.5	50.6	62.9	71.1	73.6	82.9	83.8	70.9	60.2	50.0	51.2	-	757.3
R	79.6	71.2	90.7	56.3	63.8	20.5	2.8	2.7	26.7	66.6	73.6	89.7	-	617.2
R01	12	11	12	8	7	4	1	2	3	8	11	11	-	-
R1	8	8	9	7	5	2	0	0	2	7	8	8	-	-
R10	3	2	3	2	1	1	0	0	1	3	3	3	-	-
T	9	10.1	12.5	14.7	17.8	21.9	24.5	24.4	22.0	17.9	13.0	9.6	16.5	-
Tmáx	13.1	14.8	17.5	20.3	24.3	28.6	32.6	32.5	29.0	23.2	17.4	13.8	-	-
Tmin	4.6	5.1	7.6	8.9	11.1	14.6	16.1	16.2	15.1	12.4	8.4	5.1	-	-

QUADRO 2 – DADOS DA ESTAÇÃO METEOROLÓGICA DE MÉRTOLA (DE 1940 A 1946).

	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez	Média	Total
Geada	8	5	2	1	0	0	0	0	0	0	3	9	-	-
HR9	90	88	83	77	71	70	68	68	75	82	86	89	79	-
I	134.2	145.2	193.0	224.0	289.1	298.6	341.8	335.8	244.9	197.7	148.9	130.8	-	2683.9
R	81.9	81.1	60.4	54.5	30.3	20.5	7.8	3.2	18.2	52.6	72.3	91.8	-	574.6
R01	12	13	10	9	6	4	1	1	4	9	11	11	-	-
R1	10	10	8	7	5	2	0	1	3	6	8	9	-	-
R10	3	3	2	1	1	1	0	0	1	2	3	3	-	-
T	10.4	11.3	12.9	14.9	17.5	20.7	23.1	23.4	21.7	17.8	13.7	10.9	16.5	-
Tmáx	5.2	6.3	7.6	8.9	11.0	13.6	15.3	15.4	14.3	11.4	8.3	5.0	-	-
Tmin	6.1	7.1	6.7	6.8	7.1	7.2	7.5	6.9	6.0	5.6	5.9	5.4	-	-

QUADRO 3 – DADOS DA ESTAÇÃO METEOROLÓGICA DA ESTAÇÃO DE ALCÁCER DO SAL (DE 1951 A 1988).

CHAVE:



AZEITE DO ALENTEJO INTERIOR CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

47/81

- Geadas – Número de dias de Geadas
- HR9 – Valores médios de Humidade Relativa às 9 UTC (%)
- I – Insolação (h)
- R – Precipitação (mm)
- R01 – Número de dias com precipitação superior a 0.1 mm
- R1 – Número de dias com precipitação superior a 1.0 mm
- R10 – Número de dias com precipitação superior a 10 mm
- T – Temperatura do ar - Média Diária (° C)
- T_{máx} – Temperatura do ar - Média das máximas (° C)
- T_{min} – Temperatura do ar - Média das mínimas (° C)

Em conclusão:

A oliveira encontra na área geográfica de produção de Azeite do Alentejo Interior um habitat natural, pois tratando-se de uma cultura típica de clima mediterrâneo, agradece a temperatura e humidade desta região (que são favoráveis ao desenvolvimento desta espécie e, pelo contrário, adversas à acção das pragas e doenças que a afectam). Analisando as características edafo-climáticas desta região, atrás expostas e nas cartas em anexo V, demonstra-se que nesta área encontram-se as condições ideais para satisfazer as exigências desta espécie, uma vez que:

- *As temperaturas médias anuais oscilam entre os 16 e os 22° C, e durante o seu período de dormência, ou seja desde o fim de Novembro a meados de Fevereiro, encontra o frio necessário sem correr o risco de ficar sujeita a temperaturas inferiores a -7° C;*
- *A pluviometria varia entre 400 a 800 mm/ano, permitindo ao solo armazenar reservas de água suficientes para cobrir as suas necessidades;*
- *Ocupa uma gama de solos variada mas todos eles ricos em cálcio e potássio, que têm bastante influência no seu porte e produção.*

Ainda que as variedades principais e toleradas não sejam autóctones nem exclusivas da região, a concorrência dos factores pedo-climáticos com as variedades em causa e a existência percentual são determinantes para a produção de azeite - extra virgem ou



AZEITE DO ALENTEJO INTERIOR CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

48/81

virgem – mas de características qualitativas bem diferenciadas em relação aos azeites obtidos em zonas relativamente próximas.

8. Referências Relativas ao Organismo Privado de Controlo e Certificação

O controlo e certificação do “Azeite do Alentejo Interior” é efectuado pelo Organismo Privado de Controlo e Certificação, o qual desenvolve a sua acção de acordo com o descrito no documento “Regras de controlo e certificação do “Azeite do Alentejo Interior”.

O regime de controlo instituído é exercido ao longo de toda a fileira produtiva, sendo os “Azeites do Alentejo Interior” devidamente assinalados pela aposição, pelo OPC, da respectiva Marca de Certificação.

Desta Marca de Certificação constam obrigatoriamente as seguintes menções:

- “Azeite do Alentejo Interior” – DOP
- Nome do OPC
- Número de série (código numérico ou alfanumérico que permite rastear o produto).

9. Elementos específicos da rotulagem relacionados com a menção DOP

Para além do cumprimento da legislação em vigor quanto à rotulagem de azeites, é obrigatória a menção “Azeites do Alentejo Interior” – DOP e a utilização do logotipo comunitário aprovado para as DOP.

Em caso algum o nome ou denominação social e morada do produtor podem ser substituídas pelo nome de qualquer outra entidade, ainda que se responsabilize pelo produto ou o comercialize.



AZEITE DO ALENTEJO INTERIOR
CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

49/81

A denominação de venda – Azeites do Alentejo Interior” – DOP – não pode ser acrescida de qualquer outra indicação ou menção, incluindo marcas de distribuidores ou outras.

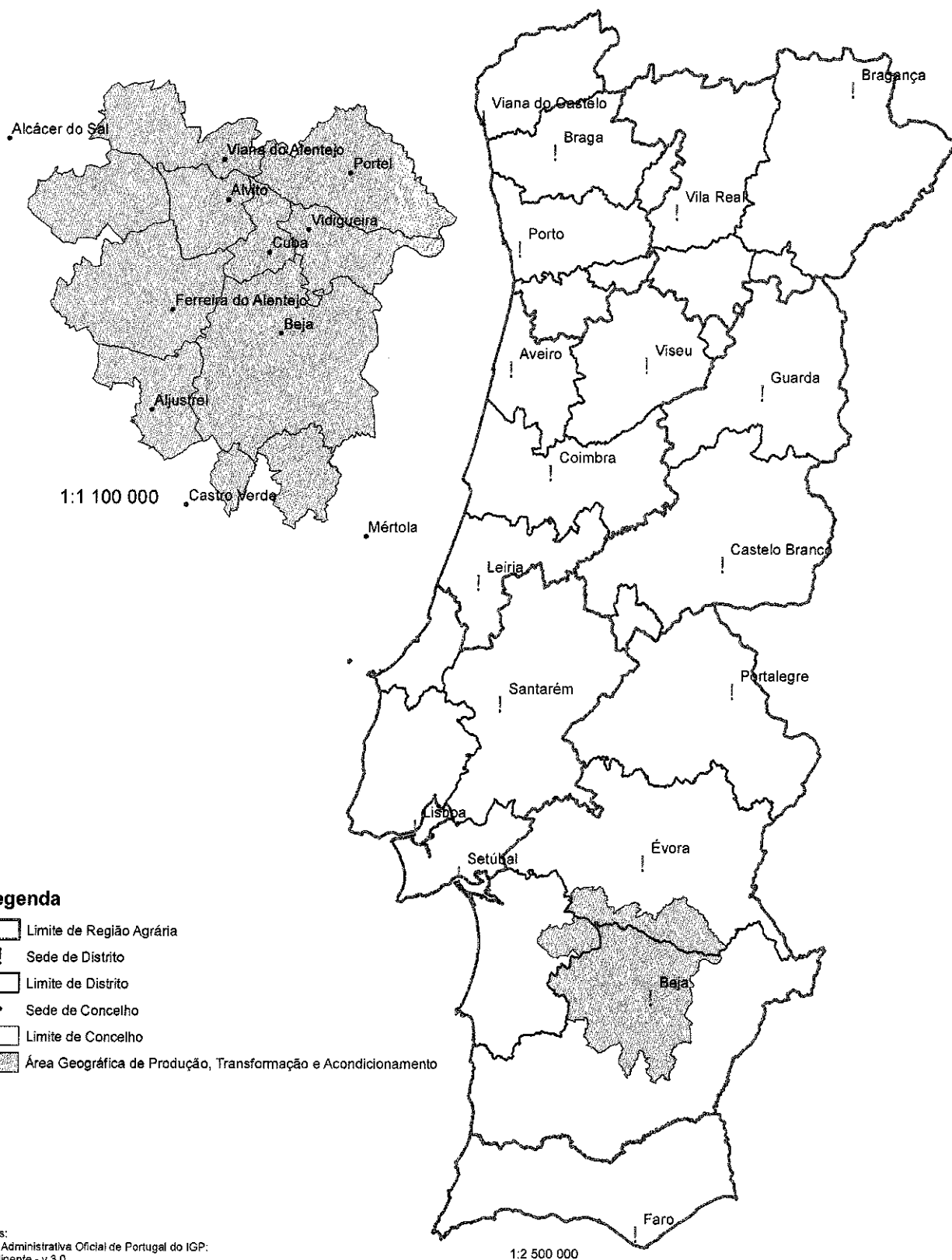
10 - Exigências fixadas por disposições comunitárias e/ou nacionais



IDRHa
Instituto de Desenvolvimento
Rural e Hidráulica
Ministério da Agricultura,
Pesca e Florestas

PRODUTOS TRADICIONAIS AZEITE DO ALENTEJO INTERIOR

Área Geográfica de Produção, Transformação e Acondicionamento



Legenda

- Limite de Região Agrária
- Sede de Distrito
- Limite de Distrito
- Sede de Concelho
- Limite de Concelho
- Área Geográfica de Produção, Transformação e Acondicionamento

Fontes:
Carta Administrativa Oficial de Portugal do IGP:
- Continente - v 3.0

IDRHa - DSODER - DPPQ
- DSRNAH - DCIG
@Maio de 2005