

# Documento único

«Azeitona Galega da Beira Baixa»

N.º UE: PGI-PT-02508

Apresentado em 09.08.2022

## 1. NOME(S) DE PGI

«Azeitona Galega da Beira Baixa»

## 2. ESTADO-MEMBRO OU PAÍS TERCEIRO

Portugal

## 3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO AGRÍCOLA OU GÉNERO ALIMENTÍCIO

### 3.1. Tipo de produto

Classe 1.6. Frutas, produtos hortícolas e cereais não-transformados ou transformados

### 3.2. Descrição do produto ao qual se aplica o nome em (1)

Entende-se por Azeitona Galega da Beira Baixa o produto preparado, azeitona de conserva, obtido a partir da variedade Galega da espécie *Olea europaea* L.. Os frutos da Azeitona Galega da Beira Baixa apresentam as seguintes características físicas, químicas e organolépticas específicas: • Peso médio: variável entre 2 e 3g; • Cloreto de sódio (NaCl): variável entre 5 e 10%; • Cor: preto antracite a castanho sépia; • Aroma: ligeiramente avinhado - superior a 2. (de acordo com a escala da Norma do Conselho Oleícola Internacional COI/OT/MO N.º 1/Ver.2 Novembro 2011). A Azeitona Galega da Beira Baixa é colocada diretamente em salmoura podendo ser adicionados outros produtos como sejam ervas aromáticas (louro, orégãos, tomilho), limão e alho. A Azeitona Galega da Beira Baixa apresenta-se no mercado nas seguintes formas:  Azeitonas inteiras: Azeitonas, com ou sem pedúnculo, com a sua forma natural e cujo caroço não foi removido;  Azeitonas retalhadas: Azeitonas golpeadas no sentido longitudinal por cortes na pele e parte da polpa;  Azeitonas descaroçadas: Azeitonas às quais o caroço foi removido, mantendo praticamente a sua forma natural;  Azeitonas em rodelas: Azeitonas descaroçadas ou cortadas no sentido transversal em segmentos de espessura igualmente uniforme;  Pasta de azeitona: Obtida a partir da polpa de azeitona moída (min. 95%), podendo ser adicionados outros ingredientes: azeite virgem extra, sal, limão, alho e ervas aromáticas (como orégãos, tomilho, louro, ou malagueta).

**3.3. Alimentos dos animais (unicamente no caso dos produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente no caso dos produtos transformados)**

A Azeitona Galega da Beira Baixa é obtida exclusivamente a partir de frutos de oliveira (*Olea europaea* L.), da variedade Galega, água, sal podendo ser adicionados produtos como limão e alho e ervas aromáticas, (louro, orégãos e/ou tomilho).

Para o fabrico de pasta de azeitona podem ser utilizados os ingredientes referidos no ponto 3.2.

**3.4. Etapas específicas da produção que têm de ser realizadas na área geográfica identificada**

A produção e o fabrico da Azeitona Galega da Beira Baixa ocorrem na área geográfica delimitada.

**3.5. Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento etc. do produto ao qual se refere o nome registado**

As azeitonas são acondicionadas em recipientes próprios com salmoura suficiente para as cobrir, de forma a garantir o seu tempo de conservação que pode ir até aos dois anos.

**3.6. Regras específicas relativas à rotulagem do produto ao qual se refere o nome registado**

Na rotulagem deve figurar a menção: «Azeitona Galega da Beira Baixa - Indicação Geográfica Protegida» ou «Azeitona Galega da Beira Baixa IGP».

**4. DEFINIÇÃO SUCINTA DA ÁREA GEOGRÁFICA**

A produção da Azeitona Galega da Beira Baixa encontra-se circunscrita a todas as freguesias dos concelhos de Covilhã, Belmonte, Fundão, Penamacor, Idanha-a-Nova, Castelo Branco, Vila Velha de Ródão, Proença-a-Nova, Oleiros, Sertã, Vila de Rei e Mação.

**5. RELAÇÃO COM A ÁREA GEOGRÁFICA**

As características da Azeitona Galega da Beira Baixa são devidas à sua origem geográfica, nomeadamente a fatores naturais e a conhecimentos e fatores humanos.

O clima da região da Beira Baixa caracteriza-se com uma temperatura média anual variável entre os 10 e os 20 °C. Os dois meses mais quentes, julho e agosto, têm temperaturas superiores a 24 °C em média, enquanto os invernos são rigorosos, apresentando os meses de dezembro, janeiro e fevereiro temperaturas médias inferiores a 10° C. A elevada amplitude térmica é uma marca nítida de forte influência continental, sendo que a diferença entre o mês mais quente, julho, e o mês mais frio, janeiro, é de 16,2 ° C (Cupeto et al., 2005).

Relativamente à precipitação observa-se uma variação da quantidade total anual entre os 600 e os 800 mm, sendo que cerca de 70% da precipitação média anual se observa no Inverno (Silva, 1999).

As temperaturas invernais descem o suficiente para facilitar o repouso vegetativo e a futura frutificação das árvores, sem contudo serem tão baixas que atinjam limites críticos que possam provocar danos graves na cultura.

A profundidade e fertilidade dos solos da região, de textura franco-arenosa, com pH próximos da neutralidade, permeáveis e de profundidade não inferior a um metro, juntamente com a pluviometria média e as temperaturas moderadas, proporcionam uma boa maturação dos frutos, conferindo-lhes as características de peso, coloração e o ligeiro aroma de azeitado obtidos na região da Beira Baixa, que a distinguem das suas congéneres e a tornam tão adequada a esta agroindústria, tão típica da região da Beira Baixa e tão vincada no seu perfil socioeconómico.

A temperatura ambiente é um dos fatores essenciais para o desenvolvimento de uma fermentação adequada no processo de laboração de azeitonas de conserva. Na região em causa, as temperaturas médias de início de campanha são da ordem dos 22 °C. Estas condições naturais aceleram o processo e consegue-se, bastante antecipadamente, características químicas ótimas nas salmouras de fermentação que a seguir se descrevem.

A fermentação da Azeitona Galega da Beira Baixa é efetuada pelo método de cura natural, sendo que o processo tradicional de fermentação utilizado transmitido ao longo de gerações entre os intervenientes locais, permite realçar as características de peso, coloração, teor de sal e o ligeiro aroma a azeitado que a distinguem dos seus congéneres, e garante a obtenção de um produto sem defeitos sensoriais graves que poderiam resultar de uma fermentação anormal.

O processo tradicional de fermentação utilizado para a Azeitona Galega da Beira Baixa, compreende um método de fermentação em que se adiciona água e sal, cujo teor é variável entre 5 e 10%, num período de fermentação compreendido entre 3 a 6 meses.

O cultivo da oliveira está intimamente ligado à região da Beira Baixa, conforme se comprova em diversos registos históricos, que indicam que já no início do século XVI o olival se apresentava bem implantado na região, sendo que nas imediações de Castelo Branco já se formavam extensos olivais. Já nessa época se destacava «o consumo de azeitonas curtidas, que no Sueste da Beira entra de obrigação nas comedorias pagas em género aos trabalhadores rurais», como regista Orlando Ribeiro (1945) na sua obra Portugal, o Mediterrâneo e o Atlântico — Estudo Geográfico.

Acrescenta o autor que «a cultura levou a árvore a toda a parte e acomodou-a a todos os solos e climas, mas é visível a preferência pelos solos calcários e regiões quentes resguardadas dos ventos do mar. De entre as zonas onde tem maior expressão conta-se a zonal sul da Beira Baixa. Nas cristas quartzíticas da Beira Baixa só há poucos anos se romperam as encostas, até então, revestidas de matos bravios. As oliveiras acomodam-se bem às encostas cascalhentas e aos solos soltos, pedregosos e íngremes. De entre as operações culturais mais características da Beira Baixa conta-se a apanha da azeitona pelo varejo ou à mão, processo moroso e metódico seguido cuidadosamente nas principais zonas produtoras».

A Azeitona Galega da Beira Baixa obtida através de processos de fabrico e técnicas de conservação que vêm sendo transmitidas de geração em geração e que se mantêm até aos dias de hoje, é considerada um produto tradicional nesta região, e ocupa desde há muito um importante lugar tanto na alimentação dos seus habitantes como no desenvolvimento da economia local.

**Referência da publicação do caderno de especificações do produto**

[https://tradicional.dgadr.gov.pt/images/prod\\_imagens/azeites/docs/CE\\_azeitona\\_galega\\_0722.pdf](https://tradicional.dgadr.gov.pt/images/prod_imagens/azeites/docs/CE_azeitona_galega_0722.pdf)