

CONDIÇÕES A QUE DEVE OBEDECER A PRODUÇÃO DE AZEITE DA BEIRA INTERIOR

DISPOSIÇÕES INICIAIS

O azeite comercializado com a **DENOMINAÇÃO DE ORIGEM "AZEITE DA BEIRA BAIXA"** ou **"AZEITE DA BEIRA ALTA"** terá que obedecer ao estabelecido na regulamentação nacional e comunitária sobre a matéria, nomeadamente no que diz respeito à classificação do azeite segundo os parâmetros estabelecidos pela legislação comunitária (características organolépticas, humidade e matérias voláteis, acidez livre, impurezas insolúveis em éter de petróleo, índice de peróxidos, absorvância nos U.V., etc), às condições higieno-sanitárias e ambientais de laboração dos lagares e às exigências de acondicionamento, embalagem e rotulagem do azeite.

O azeite comercializado terá sempre que obedecer às especificações definidas para o **"AZEITE DA BEIRA BAIXA"** e para o **"AZEITE DA BEIRA ALTA"**, de acordo com as características físico-químicas e organolépticas que traduzem a sua tipicidade.

Para além disso, devem observar-se as seguintes regras:

1. COLHEITA

Deve ser programada de forma a que os produtores, servidos por um mesmo lagar, não necessitem de recorrer a um armazenamento prolongado da azeitona. O planeamento da colheita deve ter em atenção o grau de maturação e o estado sanitário dos frutos. Os frutos caídos, quando recolhidos, devem ser colocados à parte e em nenhuma circunstância misturados com os restantes.

2. TRANSPORTE

Após a colheita, a azeitona deve ser limpa no próprio terreno, recorrendo a meios de limpeza tradicionais e ensacada, colocada em caixas ou em reboques para seguir para o lagar. De preferência devem usar-se embalagens rígidas, como é o caso das caixas de plástico perfuradas e sobreponíveis, que impedem o esmagamento e permitem uma boa circulação de ar, evitando a ocorrência de fermentações indesejáveis.

3. RECEPÇÃO DA MATÉRIA-PRIMA

Na chegada ao lagar, a matéria-prima deve ser controlada mediante pesagem, determinação prévia da qualidade do azeite e do rendimento industrial, sendo depois sub-dividida em lotes de acordo com a qualidade.

4. CONSERVAÇÃO E ARMAZENAGEM

A azeitona deve ser laborada o mais rapidamente possível, não ultrapassando a armazenagem no máximo três/quatro dias a fim de evitar alterações mais ou menos profundas devidas a fermentações, aquecimento, hidrólise da gordura, aparecimento de bolores, etc.

No caso de não ser possível esta situação deve recorrer-se a métodos que impeçam as alterações referidas e nomeadamente a hidrólise espontânea, a lipólise enzimática e a lipólise microbiana.

5. LIMPEZA E LAVAGEM

Esta operação deve sempre ser realizada e destina-se a remover corpos estranhos, nomeadamente ramos, folhas, pedras e terra.

6. MOENDA

Uma vez que esta operação influencia directamente as restantes operações no lagar, deve ter-se em atenção que:

- o fraccionamento dos frutos deve ser uniforme, de modo a obter-se a melhor eficácia nas operações de batadura e encapachamento, no caso de existir;
- o grau de moenda depende da cultivar e do estado em que esta se apresenta no lagar;
- o arejamento e o contacto com resíduos metálicos devem ser evitados, já que podem dar origem a oxidações, que mais tarde degeneram em ranço e alterações organolépticas;
- deve observar-se um rigoroso controlo da temperatura e da formação de emulsões.

7. BATEDURA

Deve ter-se em atenção fundamentalmente a temperatura da pasta, que se deve situar entre os 25° C e os 30° C.

8. DECANTAÇÃO/CENTRIFUGAÇÃO

Embora dependente do sistema utilizado (contínuo ou clássico), deve ter-se especial atenção com a temperatura de funcionamento da centrífuga, obedecendo às especificações próprias para esta operação.

9. ARMAZENAMENTO

O azeite deve ser armazenado em potes de aço inoxidável, ou em resina vetrificada. A temperatura de armazenagem deve situar-se nos 14-18°. Uma vez que os resíduos acumulados no fundo dos depósitos são a principal fonte de alterações sofridas pelo azeite durante o armazenamento, o azeite deve ser periodicamente submetido a operações de mudança de recipiente, retirando-se do fundo as impurezas que entretanto se depositaram.

10. FILTRAÇÃO

Esta operação é realizada à temperatura ambiente e pouco antes da embalagem. A sua finalidade é eliminar por completo impurezas e nomeadamente colóides hidratados dispersos no azeite.

11. EMBALAGEM

A embalagem com a denominação de origem será sempre efectuada em recipientes inertes do ponto de vista químico e apenas se utilizará azeite de qualidade superior, quer do ponto de vista físico-químico quer do ponto de vista organoléptico.

Todas as operações relacionadas com a embalagem obedecerão a todos os condicionalismos legais existentes, nomeadamente no que diz respeito a regras de higiene e controlo de qualidade.

12. ROTULAGEM

Todas as embalagens cujo o azeite venha a merecer a denominação de origem, serão rotuladas de acordo com a legislação em vigor, quer nacional quer comunitária. Para além do rótulo será colocada marca de certificação, de acordo com o projecto que se apresenta nas regras de controlo e certificação.

13. SUB-PRODUTOS

Só os lagares devidamente licenciados poderão produzir azeite susceptível de merecer a denominação de origem. Este licenciamento terá sempre em conta o sistema e a eficácia de tratamento das águas ruças, para além de todas as exigências higieno-sanitárias e ambientais legalmente exigidas.

INTRODUÇÃO

1. Denominação de Origem

"AZEITE DA BEIRA BAIXA"

"AZEITE DA BEIRA ALTA"

2. Situação actual

A produção de azeite é uma actividade com largas tradições na Beira Interior, bem patente nos seguintes indicadores (ver anexos):

- 36 101 explorações olivícolas (RGA-INE/1989)
- 56 297 ha de olival (RGA-INE/1989)
- 506 lagares, dos quais 376 reconhecidos pelo INGA (1993)
- 7 000 toneladas/ano de azeite (produção média manifestada entre 67/68 e 86/87)

No entanto, estes valores foram já bem mais significativos, uma vez que se tem assistido nas últimas duas décadas a uma progressiva diminuição do peso do sector no contexto da economia agrária regional, devido a factores conhecidos e que têm fundamentalmente a ver com factores ligados a movimentos migratórios das populações rurais. Com efeito, sendo a olivicultura uma actividade típica das zonas mais desfavorecidas, com elevado recurso a mão de obra, compreende-se que os factores referidos tenham afectado esta actividade.

Apesar disso, mantêm-se as características de qualidade reconhecidas aos azeites da Beira Interior, distinguindo-se claramente dois tipos de azeite: o azeite produzido na Beira Baixa e o Azeite produzido na Beira Alta. As condições edafo-climáticas e as variedades de azeitona dominantes em cada uma das Sub-Regiões contribuem para esta diferenciação. Os estudos efectuados para a elaboração do Cadastro Olivícola parecem apontar também para esta situação (ver anexo).

3. Delimitação geográfica

A área geográfica dos azeites da Beira Interior é a que se indica no anexo I às Regras de Produção, sendo consideradas duas Sub-Regiões: Sub-Região do Azeite da Beira Baixa, onde é produzido o azeite com a Denominação de Origem "Azeite da Beira Baixa" e Sub-Região do Azeite da Beira Alta, onde é produzido o azeite com a Denominação de Origem "Azeite da Beira Alta".

4. Garantia de certificação

A Associação de Olivicultores da Beira Interior, de acordo com as Regras de Controlo e Certificação, garantirá a certificação do azeite que satisfaça as Regras de Produção estabelecidas pela Associação de Produtores de Azeite da Beira Interior, dotando-se para o efeito dos meios materiais e humanos indispensáveis ao desempenho desta função e celebrando com outras entidades protocolos de apoio técnico, nomeadamente de apoio laboratorial.

REGRAS DE PRODUÇÃO DO
AZEITE DA BEIRA ALTA

O **AZEITE DA BEIRA ALTA** tem de satisfazer as condições previstas na legislação em vigor e a sua produção obedecerá ainda às seguintes condições:

1. Só poderão utilizar a **Denominação de Origem** os produtores para o efeito autorizados pela **Associação de Produtores de Azeite da Beira Interior**.

2. A autorização só poderá ser concedida aos produtores que, cumulativamente:

- a) exerçam a sua actividade exclusivamente na área geográfica de produção definida no Anexo I a estas Regras de Produção;
- b) utilizem apenas azeitona proveniente de olivais existentes em explorações situadas na área geográfica referida;
- c) produzam o azeite de acordo com as condições estabelecidas na legislação aplicável;
- d) se submetam ao regime de controlo e certificação previsto neste documento;
- e) assumam, por escrito, o compromisso de respeitar as disposições previstas neste documento.

3. A autorização prevista no número anterior depende da prévia verificação, a efectuar pelo **Organismo de Certificação - ASSOCIAÇÃO DE OLIVICULTORES DA BEIRA INTERIOR** -, a pedido da **Associação de Produtores de Azeite da Beira Interior**, das condições de produção constantes do Anexo II a este documento, designadamente quanto aos seguintes aspectos:

- a) estado fitossanitário da azeitona recebida no lagar;
- b) condições de recepção e acondicionamento da azeitona;
- c) condições técnicas de laboração do lagar;
- d) condições técnicas de acondicionamento do azeite;
- e) regras técnicas e higiénicas observadas na obtenção do azeite;
- f) reconhecimento e licenciamento do lagar pelas entidades competentes.

4. Por cada produtor autorizado pela **Associação de Produtores de Azeite da Beira Interior** a utilizar a **Denominação de Origem "AZEITE DA BEIRA ALTA"** será elaborado um Registo Descritivo, cujo modelo de ficha constitui o anexo III a este documento, e do qual deverão constar elementos actualizados relativos à proveniência da azeitona, às condições efectivas de produção do olival e às condições tecnológicas existentes na exploração, nomeadamente tipos de equipamentos de apanha.

5. Os candidatos ao uso da **Denominação de Origem** deverão preencher uma ficha idêntica, cujos dados serão posterior e localmente verificados pelo **Organismo de Certificação - ASSOCIAÇÃO DE OLIVICULTORES DA BEIRA INTERIOR** - e submetidos à apreciação da **Associação de Produtores de Azeite da Beira Interior**.

6. É da responsabilidade dos produtores de azeite a comunicação à **Associação de Produtores de Azeite da Beira Interior** da actualização dos elementos constantes do Registo Descritivo referido em 4.

7. Os produtores de "**AZEITE DA BEIRA ALTA**" deverão possuir e manter actualizado um registo diário do qual constem a quantidade de azeitona recebida, a sua proveniência e o seu estado geral.

8. Os produtores autorizados a usar a **Denominação de Origem**, deverão igualmente possuir e manter actualizado um registo diário, do qual deverá constar a quantidade do azeite certificado e o seu tipo, de acordo com a legislação em vigor.

9. Todos os produtores serão objecto de acções regulares de controlo, a efectuar por agentes do **Organismo de Certificação - ASSOCIAÇÃO DE OLIVICULTORES DA BEIRA INTERIOR** -, devendo-lhes ser prestada toda a colaboração requerida para a realização do seu trabalho. As acções de controlo deverão ter uma periodicidade média de 8 dias, podendo, no entanto, esta periodicidade ser aumentada ou diminuída face a razões técnicas, sempre justificadas.

10. Os produtores têm o direito de exigir uma cópia do relatório da acção de controlo, devidamente rubricada pelo agente do **Organismo de Certificação - ASSOCIAÇÃO DE OLIVICULTORES DA BEIRA INTERIOR** - e pelo produtor (ou seu agente).

11. O azeite que não obedeça às regras de produção estipuladas poderá ser vendido como azeite, sendo-lhes inteiramente vedado o uso da **Denominação de Origem "AZEITE DA BEIRA ALTA"**.

12. SANÇÕES

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

- a) Advertência registada;
- b) Suspensão da autorização de uso da **Denominação de Origem** até 6 meses;
- c) Suspensão da autorização concedida, por um período superior a 6 meses e inferior a 2 anos;
- d) Suspensão da autorização, por tempo indeterminado, até que o produtor demonstre de forma inequívoca, estar disposto a cumprir as regras estabelecidas e a adoptar todas as condições indispensáveis para a produção do "**AZEITE DA BEIRA ALTA**".

12.2. A instauração dos processos e a aplicação das sanções é da competência da direcção da **Associação de Produtores de Azeite da Beira Baixa**, havendo possibilidade de recurso das decisões para a Assembleia Geral.

REGRAS DE PRODUÇÃO DO
AZEITE DA BEIRA BAIXA

O **AZEITE DA BEIRA BAIXA** tem de satisfazer as condições previstas na legislação em vigor e a sua produção obedecerá ainda às seguintes condições:

1. Só poderão utilizar a **Denominação de Origem** os produtores para o efeito autorizados pela **Associação de Produtores de Azeite da Beira Interior**.

2. A autorização só poderá ser concedida aos produtores que, cumulativamente:

- a) exerçam a sua actividade exclusivamente na área geográfica de produção definida no Anexo I a estas Regras de Produção;
- b) utilizem apenas azeitona proveniente de olivais existentes em explorações situadas na área geográfica referida;
- c) produzam o azeite de acordo com as condições estabelecidas na legislação aplicável;
- d) se submetam ao regime de controlo e certificação previsto neste documento;
- e) assumam, por escrito, o compromisso de respeitar as disposições previstas neste documento.

3. A autorização prevista no número anterior depende da prévia verificação, a efectuar pelo **Organismo de Certificação - ASSOCIAÇÃO DE OLIVICULTORES DA BEIRA INTERIOR** -, a pedido da **Associação de Produtores de Azeite da Beira Interior**, das condições de produção constantes do Anexo II a este documento, designadamente quanto aos seguintes aspectos:

- a) estado fitossanitário da azeitona recebida no lagar;
- b) condições de recepção e acondicionamento da azeitona;
- c) condições técnicas de laboração do lagar;
- d) condições técnicas de acondicionamento do azeite;
- e) regras técnicas e higiénicas observadas na obtenção do azeite;
- f) reconhecimento e licenciamento do lagar pelas entidades competentes.

4. Por cada produtor autorizado pela **Associação de Produtores de Azeite da Beira Interior** a utilizar a **Denominação de Origem "AZEITE DA BEIRA BAIXA"** será elaborado um Registo Descritivo, cujo modelo de ficha constitui o anexo III a este documento, e do qual deverão constar elementos actualizados relativos à proveniência da azeitona, às condições efectivas de produção do olival e às condições tecnológicas existentes na exploração, nomeadamente tipos de equipamentos de apanha.

5. Os candidatos ao uso da **Denominação de Origem** deverão preencher uma ficha idêntica, cujos dados serão posterior e localmente verificados pelo **Organismo de Certificação - ASSOCIAÇÃO DE OLIVICULTORES DA BEIRA INTERIOR** - e submetidos à apreciação da **Associação de Produtores de Azeite da Beira Interior**.

6. É da responsabilidade dos produtores de azeite a comunicação à **Associação de Produtores de Azeite da Beira Interior** da actualização dos elementos constantes do Registo Descritivo referido em 4.

7. Os produtores de "**AZEITE DA BEIRA BAIXA**" deverão possuir e manter actualizado um registo diário do qual constem a quantidade de azeitona recebida, a sua proveniência e o seu estado geral.

8. Os produtores autorizados a usar a **Denominação de Origem**, deverão igualmente possuir e manter actualizado um registo diário, do qual deverá constar a quantidade do azeite certificado e o seu tipo, de acordo com a legislação em vigor.

9. Todos os produtores serão objecto de acções regulares de controlo, a efectuar por agentes do **Organismo de Certificação - ASSOCIAÇÃO DE OLIVICULTORES DA BEIRA INTERIOR**, devendo-lhes ser prestada toda a colaboração requerida para a realização do seu trabalho. As acções de controlo deverão ter uma periodicidade média de 8 dias, podendo, no entanto, esta periodicidade ser aumentada ou diminuída face a razões técnicas, sempre justificadas.

10. Os produtores têm o direito de exigir uma cópia do relatório da acção de controlo, devidamente rubricada pelo agente do **Organismo de Certificação - ASSOCIAÇÃO DE OLIVICULTORES DA BEIRA INTERIOR** - e pelo produtor (ou seu agente).

11. O azeite que não obedeça às regras de produção estipuladas poderá ser vendido como azeite, sendo-lhes inteiramente vedado o uso da **Denominação de Origem "AZEITE DA BEIRA BAIXA"**.

12. SANÇÕES

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

- a) Advertência registada;
- b) Suspensão da autorização de uso da **Denominação de Origem** até 6 meses;
- c) Suspensão da autorização concedida, por um período superior a 6 meses e inferior a 2 anos;
- d) Suspensão da autorização, por tempo indeterminado, até que o produtor demonstre de forma inequívoca, estar disposto a cumprir as regras estabelecidas e a adoptar todas as condições indispensáveis para a produção do "**AZEITE DA BEIRA BAIXA**".

12.2. A instauração dos processos e a aplicação das sanções é da competência da direcção da **Associação de Produtores de Azeite da Beira Baixa**, havendo possibilidade de recurso das decisões para a Assembleia Geral.

CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E ORGANOLÉPTICA DO AZEITE DA BEIRA INTERIOR

1. INTRODUÇÃO

De acordo com as indicações e recomendações do Conselho Oleícola Internacional (COI), a Junta Nacional do Azeite e mais tarde o IAPO (organismos já extintos), publicaram anualmente o "CADASTRO OLEÍCOLA - REGISTO PORTUGUÊS", onde se divulgavam os resultados que diziam respeito às características físico-químicas e organolépticas do azeite.

É com base nestes resultados que se elaboraram os quadros seguintes, onde se determinam as características de identificação e de qualidade do azeite.

Para isso considerou-se:

a) A totalidade dos resultados analíticos e organolépticos obtidos nas campanhas 1971/72 a 1983/84 para as duas sub-regiões da Denominação de Origem do Azeite:

- Azeite da Beira Baixa - amostras obtidas em lagares dos concelhos de Castelo Branco, Idanha-a-Nova, Penamacor, Vila Velha de Ródão, Fundão, Proença-a-Nova, Sertã e Vila de Rei;

- Azeite da Beira Alta - amostras obtidas em lagares dos concelhos de Seia, Gouveia, Fornos de Algodres, Celorico da Beira, Trancoso, Figueira de Castelo Rodrigo e Meda.

b) O tratamento estatístico destes dados (cerca de 15 000), como se apresenta nos quadros seguintes.

2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Uma vez que a análise dos resultados obtidos, de modo a obter parâmetros de identificação dos dois tipos de azeite, requer conhecimentos especializados na matéria, quer ao nível dos métodos analíticos utilizados, quer ao nível do tratamento estatístico, remete-se para mais tarde a elaboração de uma tabela definitiva de apreciação analítica e organoléptica dos tipos de azeite, assim como os procedimentos a considerar na obtenção desses dados.

Apesar disso, dado o tamanho da amostra e o período considerado (13 anos), os dados obtidos parecem-nos representativos, podendo desde já estabelecer-se valor analíticos médios de caracterização do azeite.

Assim, as características físico-químicas do "Azeite da Beira Baixa" e do "Azeite da Beira Alta" são fundamentalmente as que se apresentam no quadro seguinte e, de uma forma mais desenvolvida, nos quadros anexos.

3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Também para um período de 13 anos (1971/72 a 1983/84), apresenta-se no quadro e gráfico seguintes o resumo das análises organolépticas efectuadas, donde se deve registar que:

- o "Azeite da Beira Baixa" apresenta uma cor predominantemente amarelo levemente esverdeada, amarelo claro levemente esverdeado e amarelo claro, um aroma *sui generis* e um sabor a fruto;

- o "Azeite da Beira Alta" apresenta uma cor predominantemente amarelo levemente esverdeada, amarelo claro levemente esverdeado e amarelo esverdeado, um aroma *sui generis* e um sabor a fruto.

4. RELAÇÃO COM AS VARIEDADES (CULTIVARES) DE AZEITONA

Estas considerações devem ser complementadas com dados existentes relativamente às características básicas das variedades de azeitonas. Com efeito, como se sabe, a esmagadora maioria da azeitona utilizada no fabrico de "Azeite da Beira Baixa" e de "Azeite da Beira Alta" é da variedade *galega*.

De acordo com o Prof. Helder Costa ("Azeites Elementares - Estudo da Caracterização Oleícola de algumas Cultivares", a variedade *galega* produz azeites com uma coloração amarelo esverdeado ou amarelo levemente esverdeado, o que está de acordo com a análise do Cadastro Oleícola relativamente aos dois tipos de azeite em causa, embora chame a atenção para o facto das colheitas tardias tenderem a tornar o azeite mais amarelo.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DO AZEITE DA BEIRA BAIXA

RESUMO ESTATÍSTICO

CAMPANHAS DE 1971/72 A 1983/84

(amostras colhidas em lugares dos concelhos de Castelo Branco,
Idanha-a-Nova, Penamacor, Fundão, Vila Velha de Ródão,
Proença-a-Nova, Sertã e Vila de Rei

Características organolépticas do Azeite da Beira Baixa		Ocorrências (n°)	Representatividade (%)
CÓR			
	Amarelo Levemente esverdeado	71	45.5128
	Amarelo claro levemente esverdeado	30	19.2308
	Amarelo Claro	17	10.8974
	Amarelo esverdeado	16	10.2564
	Amarelo	14	8.9744
	Amarelo escuro levemente esverdeado	2	1.2821
	Amarelo escuro	2	1.2821
	Verde amarelo	1	0.6410
	Verde	1	0.6410
	Verde amarelado	1	0.6410
	Amarelo escuro esverdeado	1	0.6410
	TOTAL	156	100
AROMA			
	Sui generis	92	64.7887
	Sui generis intenso	29	20.4225
	Sui generis ácido	6	4.2254
	A sapateira	6	4.2254
	Sui generis quasi extinto	3	2.1127
	A tulha	3	2.1127
	Levemente a sapateira	2	1.4085
	Levemente a tulha	1	0.7042
	TOTAL	142	100
SABOR			
	A fruto	139	88.5350
	A sapateira	7	4.4586
	A fruto quasi extinto	3	1.9108
	A fruto doce	2	1.2739
	Levemente a tulha	2	1.2739
	Levemente a sapateira	2	1.2739
	A tulha	2	1.2739
	TOTAL	157	100

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DO AZEITE DA BEIRA ALTA

RESUMO ESTATÍSTICO
 CAMPANHAS DE 1971/72 A 1983/84
 (amostras colhidas em lagares dos concelhos de Seia, Gouveia,
 Fornos de Algodres, Celorico da Beira, Trancoso,
 Figueira de Castelo Rodrigo e Meda)

Características organolépticas do Azeite da Beira Baixa		Ocorrências (n°)	Representatividade (%)
CÔR	Amarelo Levemente esverdeado	39	48.1481
	Amarelo claro levemente esverdeado	13	16.0494
	Amarelo Claro	4	4.9383
	Amarelo esverdeado	11	13.5802
	Amarelo	7	8.6420
	Amarelo escuro levemente esverdeado	2	2.4691
	Amarelo escuro	1	1.2346
	Verde amarelo	3	3.7037
	Verde	0	0.0000
	Verde amarelado	0	0.0000
	Amarelo escuro esverdeado	1	1.2346
	TOTAL	81	100
AROMA	Sui generis	71	87.6543
	Sui generis intenso	3	3.7037
	Sui generis perfumado	1	1.2346
	A mofo	1	1.2346
	Sui generis quasi extinto	5	6.1728
	TOTAL	81	100
SABOR	A fruto	78	96.2963
	A mofo	1	1.2346
	A sui generis	1	1.2346
	A fruto doce	1	1.2346
	TOTAL	81	100

Anexo I

Projecto da Marca de Certificação

AZEITE DA BEIRA BAIXA
Denominação de Origem

Associação de Olivicultores da Beira Interior
Data: N°

Anexo I

Projecto da Marca de Certificação

AZEITE DA BEIRA ALTA
Denominação de Origem

Associação de Olivicultores da Beira Interior

Data: N°

Anexo I

DELIMITAÇÃO GEOGRÁFICA DO
AZEITE DA BEIRA INTERIOR

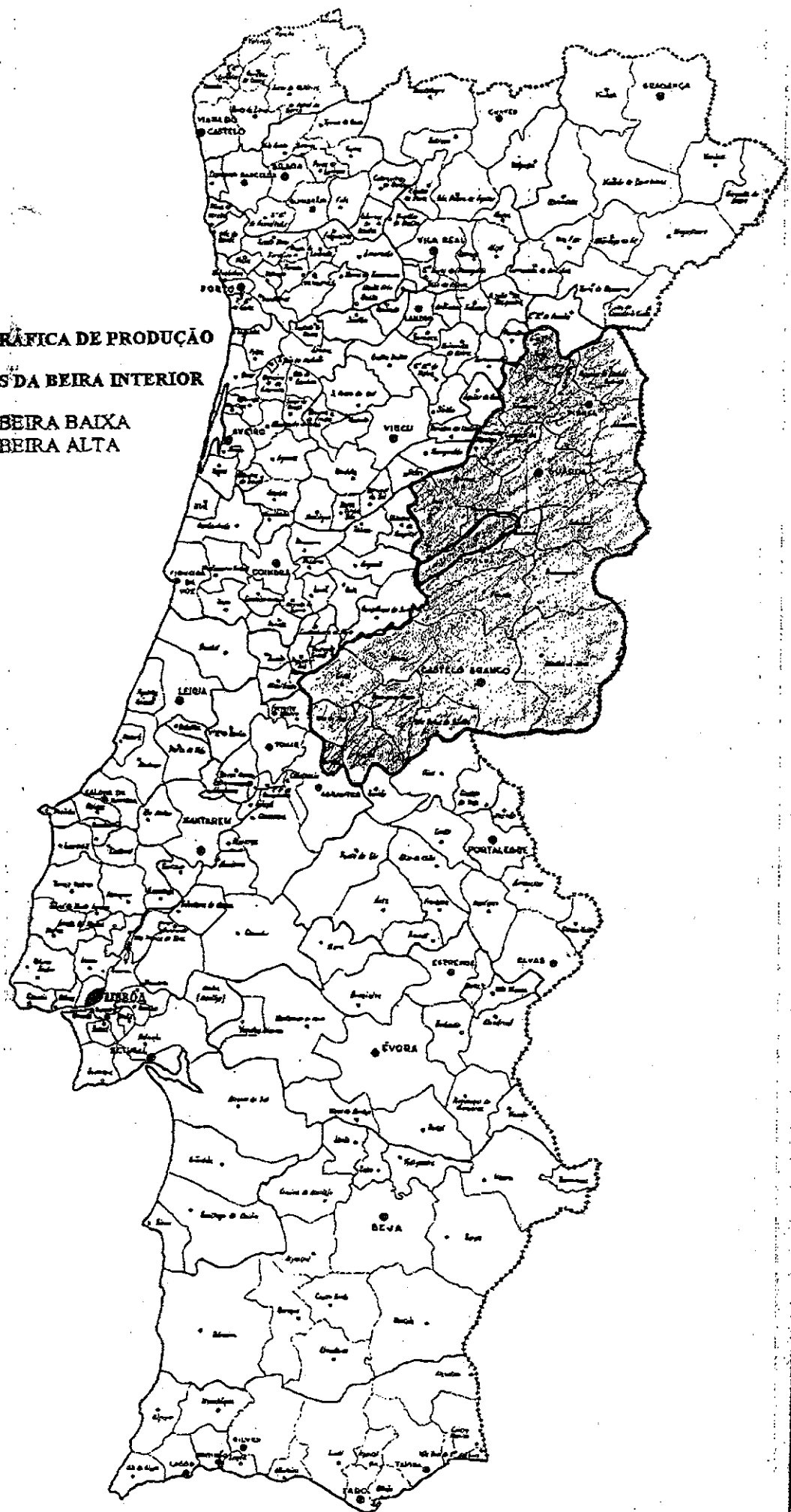


Todas as freguesias dos concelhos de:

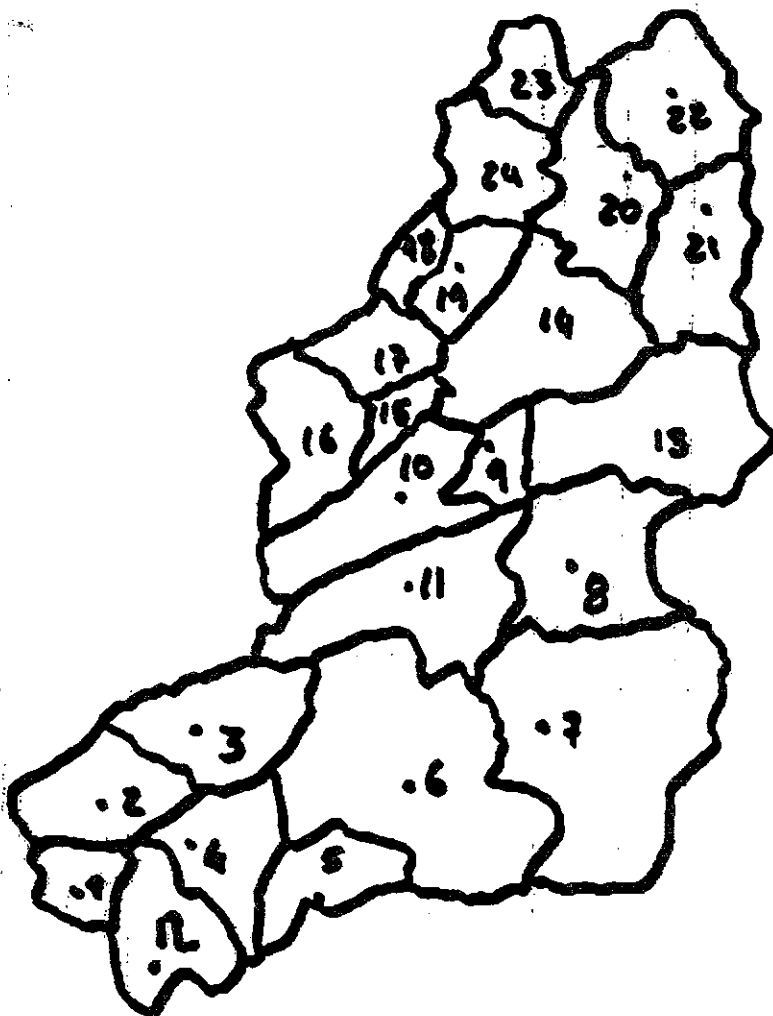
SUB-REGIÃO DO AZEITE DA BEIRA ALTA: Meda, Figueira de Castelo Rodrigo, Pinhel, Guarda, Fornos de Algodres, Trancoso, Celorico da Beira, Seia, Gouveia, Manteigas, Almeida e Sabugal;

SUB-REGIÃO DO AZEITE DA BEIRA BAIXA: Covilhã, Belmonte, Fundão, Penamacor, Idanha-a-Nova, Castelo Branco, Vila Velha de Ródão, Proença-a-Nova, Oleiros, Sertã, Vila de Rei e Mação.

**ÁREA GEOGRÁFICA DE PRODUÇÃO
DOS AZEITES DA BEIRA INTERIOR
AZEITE DA BEIRA BAIXA
AZEITE DA BEIRA ALTA**



ÁREA GEOGRÁFICA DE PRODUÇÃO DOS AZEITES DA BEIRA INTERIOR



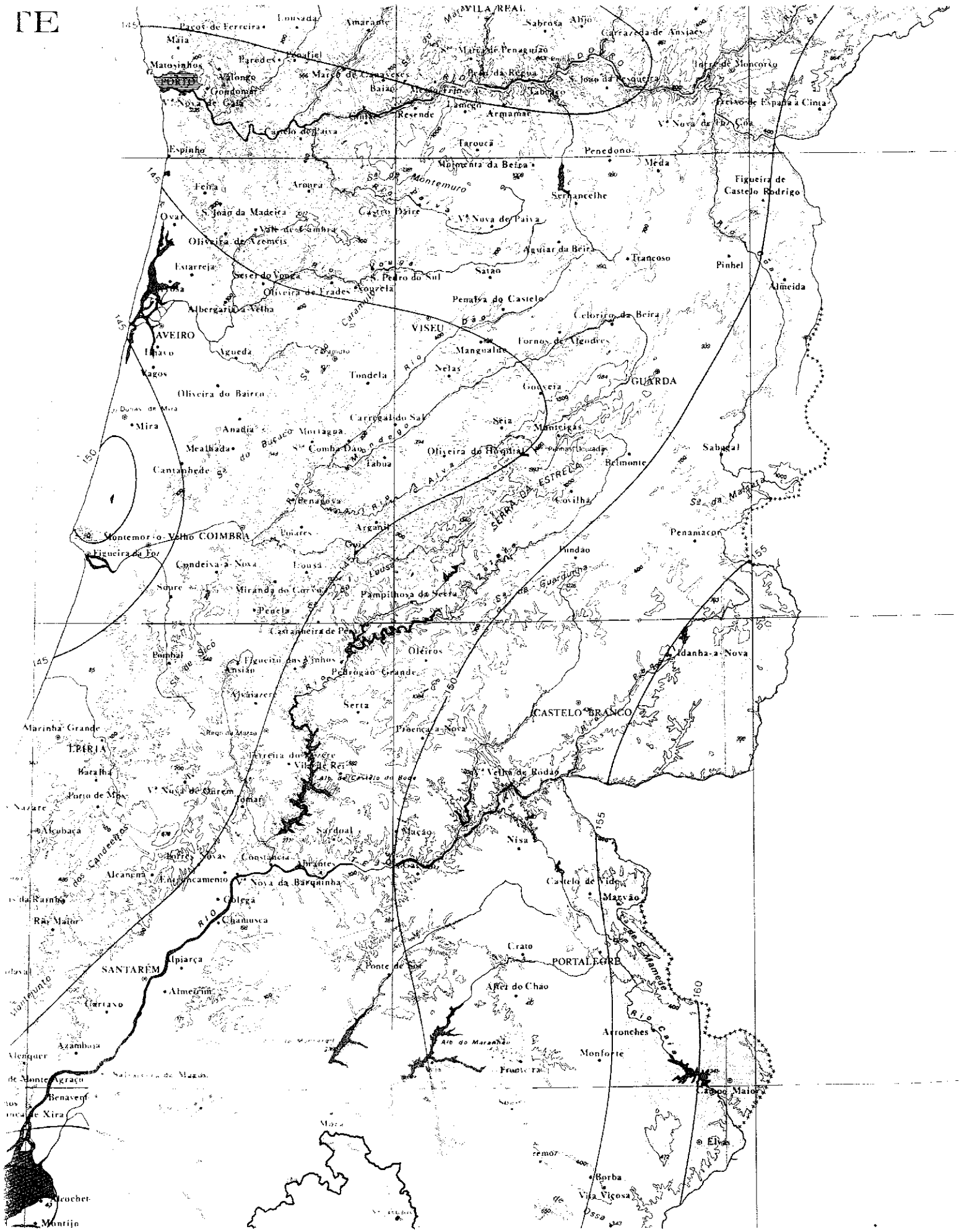
AZEITE DA BEIRA BAIXA

- 1 - Concelho de Vila de Rei
- 2 - Concelho de Sertã
- 3 - Concelho de Oleiros
- 4 - Concelho de Proença-a-Nova
- 5 - Concelho de Vila Velha de Ródão
- 6 - Concelho de Castelo Branco
- 7 - Concelho de Idanha-a-Nova
- 8 - Concelho de Penamacor
- 9 - Concelho de Belmonte
- 10 - Concelho de Covilhã
- 11 - Concelho do Fundão
- 12 - Concelho de Mação
- 13 - Concelho de Sabugal

AZEITE DA BEIRA ALTA

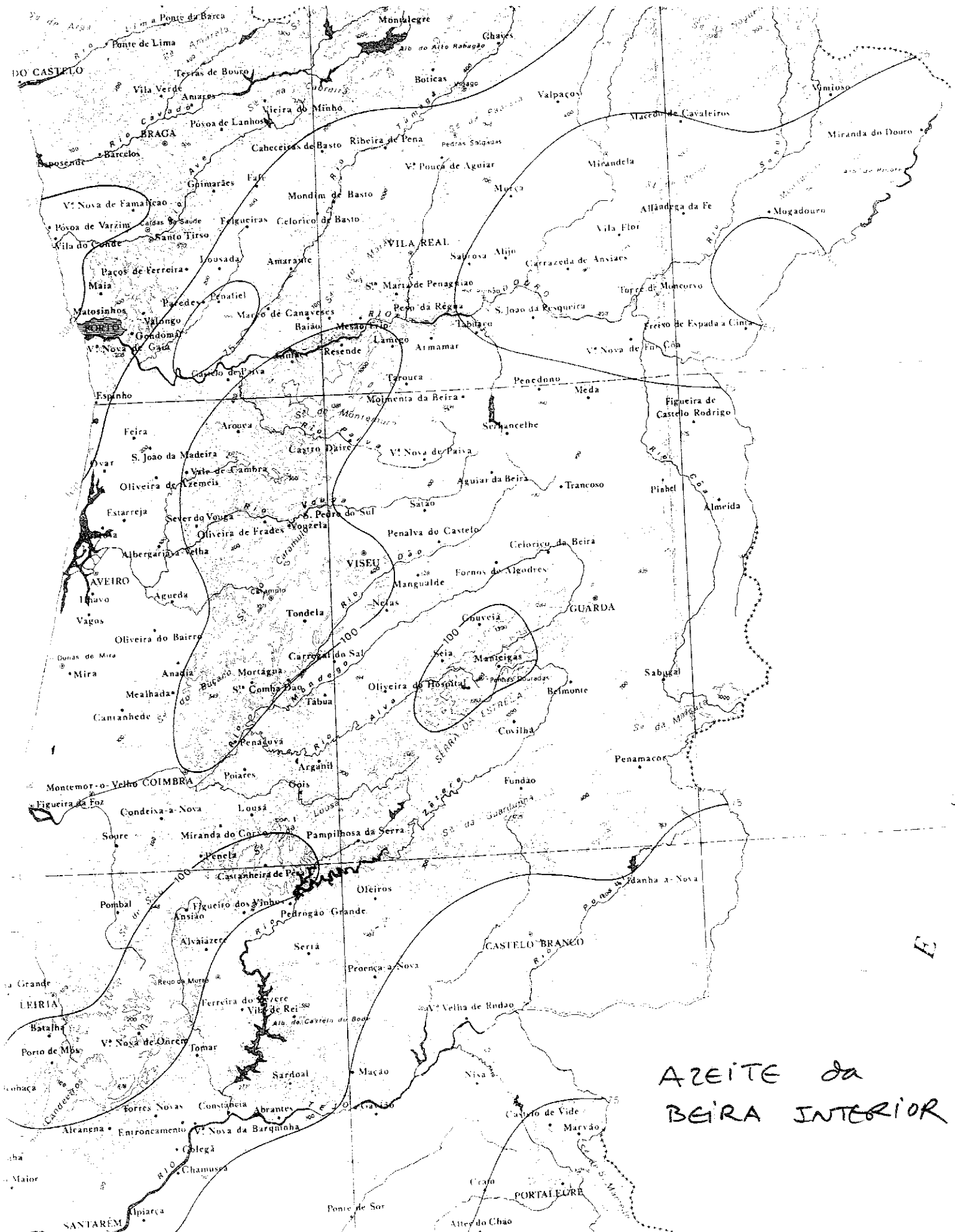
- 14 - Concelho da Guarda
- 15 - Concelho de Manteigas
- 16 - Concelho de Seia
- 17 - Concelho de Gouveia
- 18 - Concelho de Fornos de Algodres
- 19 - Concelho de Celorico da Beira
- 20 - Concelho de Pinhel
- 21 - Concelho de Almeida
- 22 - Concelho de F. de Castelo Rodrigo
- 23 - Concelho de Meda
- 24 - Concelho de Trancoso

CE

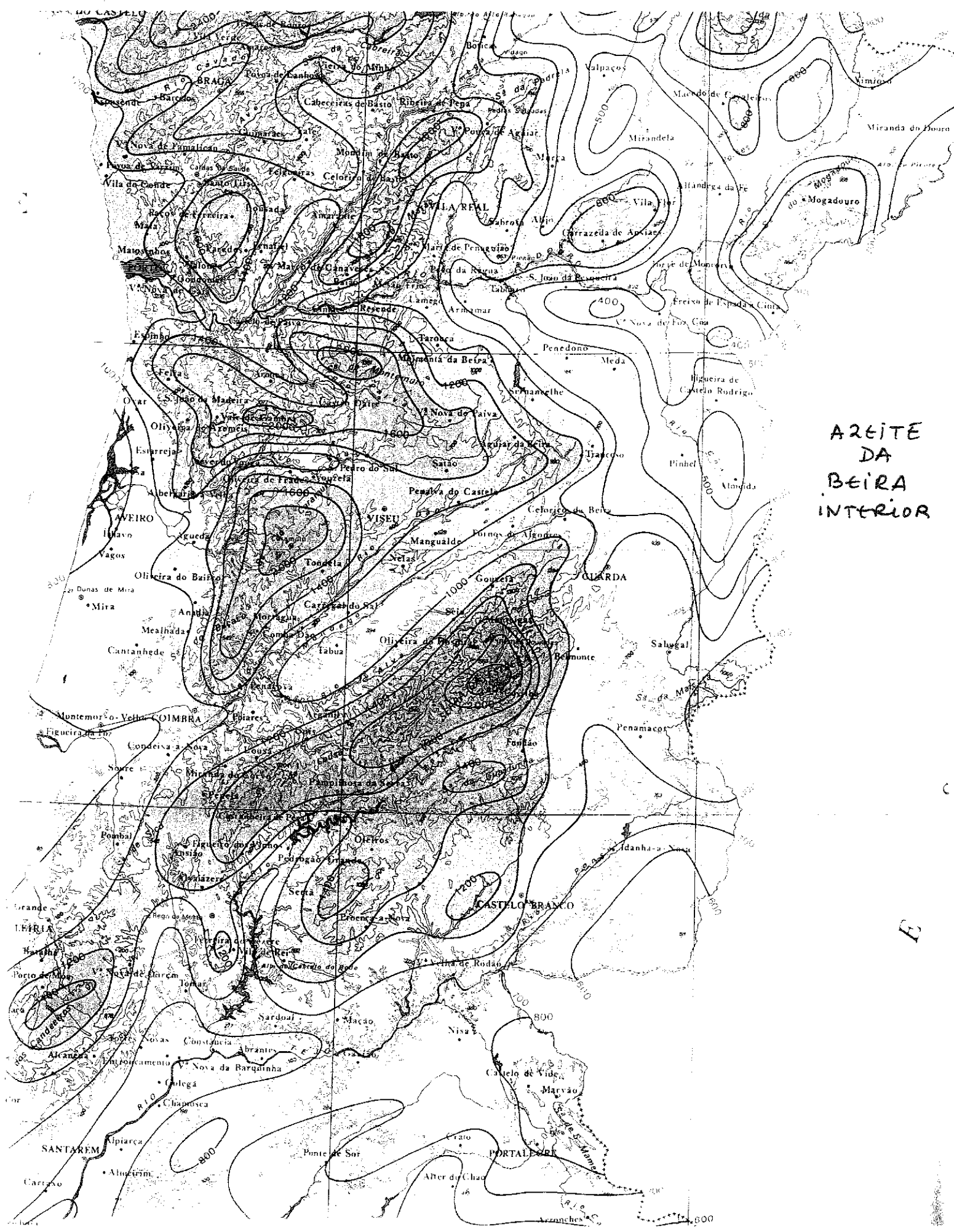


AZEITE da BEIRA
INTERIOR
RADIACAO SOLAR

Kcal/cm²

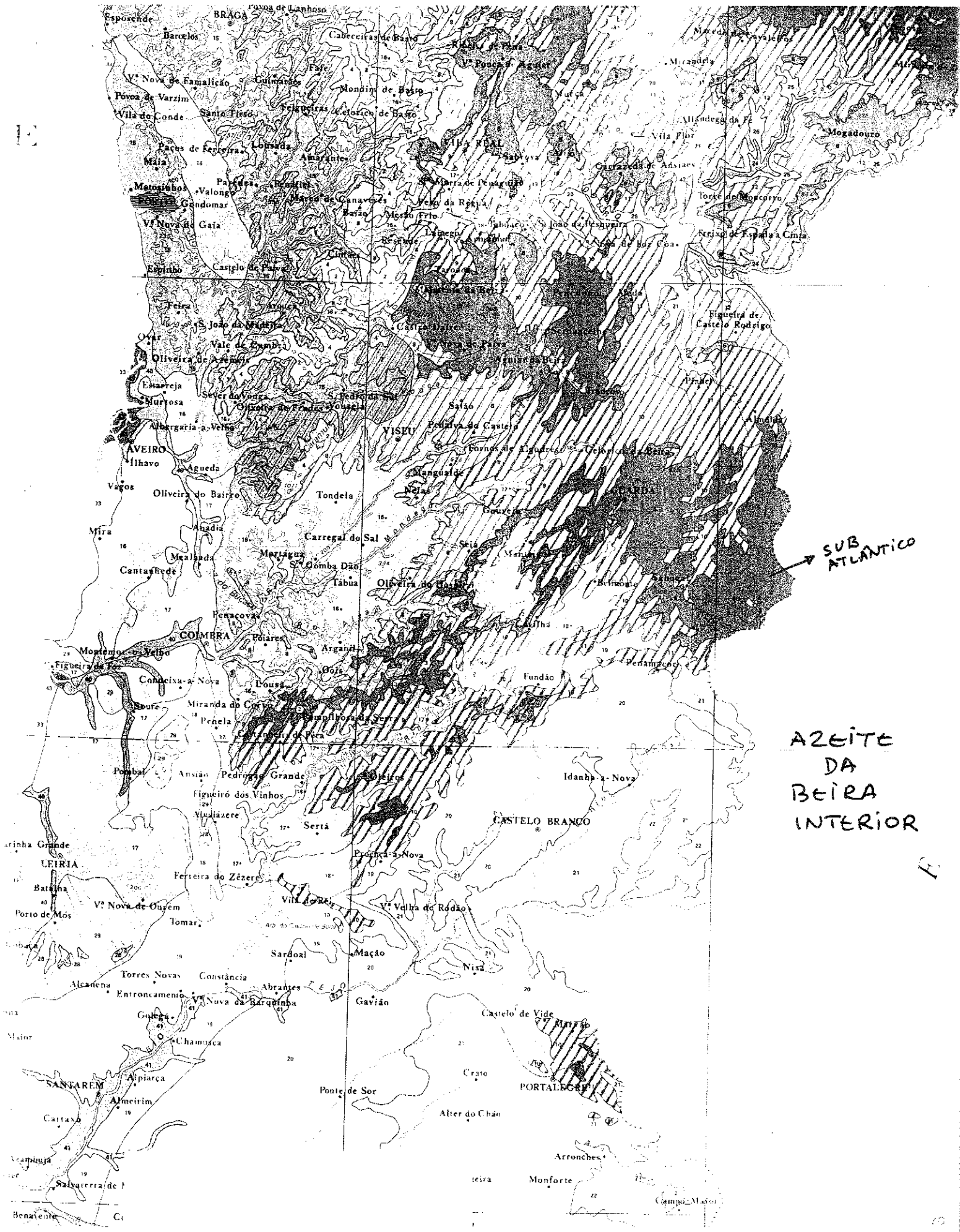


PRECIPITAÇÃO
 Nº de DIAS com PRECIPITAÇÃO SUPERIOR a 1,0 mm



ARZITE
DA
BEIRA
INTERIOR

PRECIPITAÇÃO
TOTAL (mm)



C. EDAFO - CLIMATICAS



MINISTÉRIO DA ECONOMIA
SECRETARIA DE ECONOMIA AGRÍCOLA
DIRECÇÃO-GERAL DOS SERVIÇOS AGRÍCOLAS



BEIRA
ALTA

BEIRA
BAIXA

AZÉITE
DA
BEIRA
INTERIOR

Anexo I

DELIMITAÇÃO GEOGRÁFICA DO AZEITE DA BEIRA INTERIOR

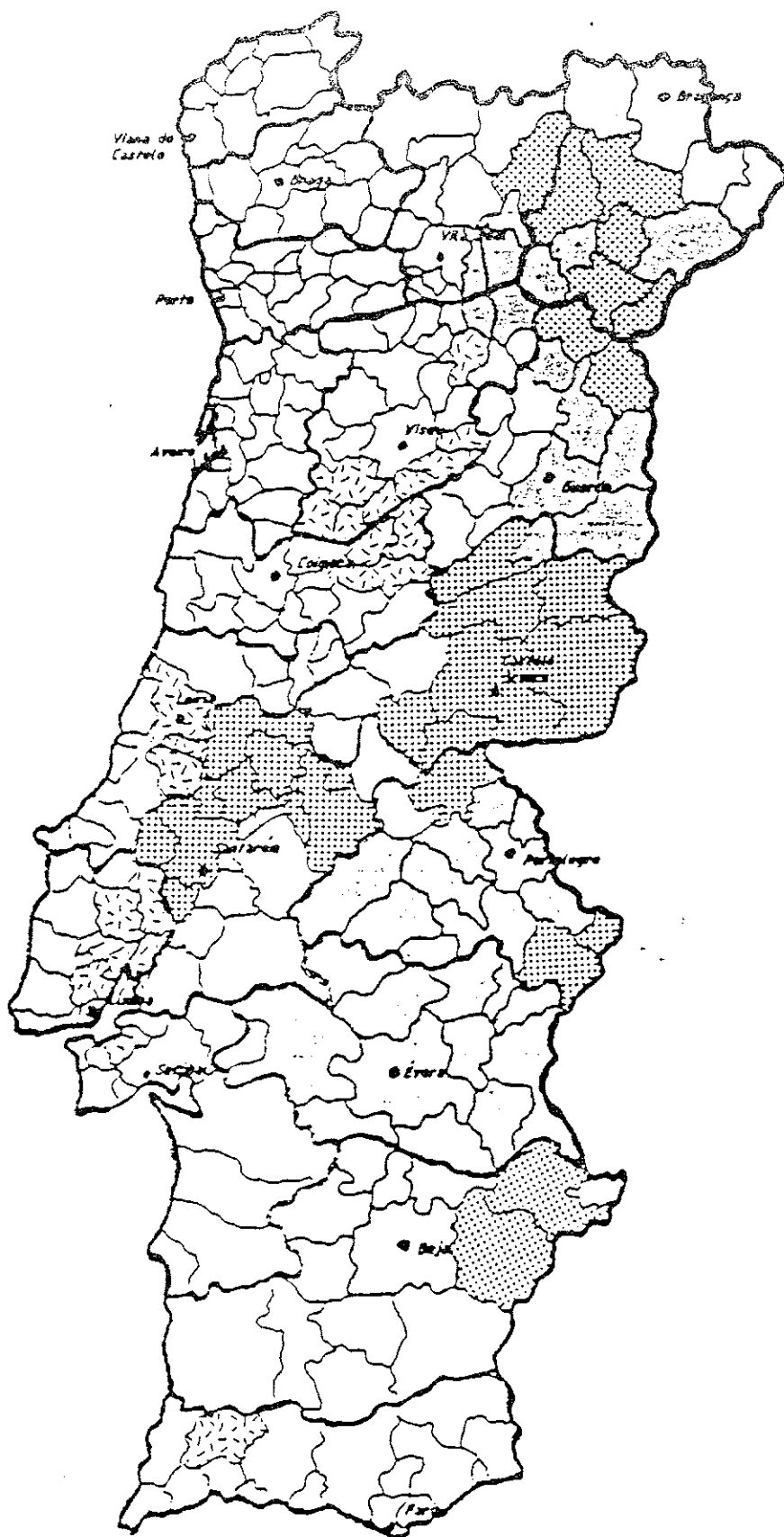


Todas as freguesias dos concelhos de:

SUB-REGIÃO DO AZEITE DA BEIRA ALTA: Meda, Figueira de Castelo Rodrigo, Pinhel, Guarda, Fornos de Algodres, Trancoso, Celorico da Beira, Seia, Gouveia, Manteigas, Almeida e Sabugal;




SUB-REGIÃO DO AZEITE DA BEIRA BAIXA: Covilhã, Belmonte, Fundão, Penamacor, Idanha-a-Nova, Castelo Branco, Vila Velha de Ródão, Proença-a-Nova, Oleiros, Sertã, Vila de Rei e Mação.

ZONAS DE INTERESSE OLIVÍCOLA (por concelho)



AZEITE DA BEIRA INTERIOR

LEGENDA

-  Excelente aptidão OLIVÍCO
-  Boa aptidão e tradição OLIVÍCOLAS
-  Alguma aptidão e tradição OLIVÍCOLAS