

Portugal Gourmet



Azeite

Ficha de Produto

*Qualidade | Tradição | Inovação...
Sustentabilidade*

Cofinanciado por:

**COMPETE
2020**

**PORTUGAL
2020**



UNIÃO EUROPEIA
Fundo Europeu
de Desenvolvimento Regional

Os **Produtos Tradicionais Portugueses** constituem uma parte da história de Portugal, detentores de um inequívoco valor do seu património gastronómico e cultural.

O carácter genuíno, único, associado indelevelmente a regiões específicas, os saberes ancestrais transmitidos de geração em geração, com a garantia de qualidade, de processos de elaboração com recurso a métodos tradicionais, e modos de produção amigos do ambiente, são estes os sabores únicos que marcam os **Produtos Tradicionais Portugueses**.

Conheça os **Azeites** abrangidos por regimes de qualidade, provenientes das regiões Norte e Alentejo de Portugal, bem como os Agrupamentos de Produtores e Organismos de Controlo e Certificação.

CERTIFICAÇÃO | "SELO" DE QUALIDADE

Azeites **DOP** são azeites de origem portuguesa com **Denominação de Origem Protegida** pela União Europeia desde 1996. Esta certificação ajuda a distinguir estes azeites dos demais, servindo de "selo" de qualidade constituindo um garante de qualidade.

Associa-se à **Denominação de Origem Protegida** as excelentes características de clima, solo, espécie de oliveira e processo de produção de cada região. A qualidade destes azeites é mundialmente reconhecida, as suas características fazem deles um produto único, e os inúmeros prémios conquistados têm aumentado o seu prestígio, sobretudo no mercado internacional.

Em Portugal são 6 as origens protegidas (DOP)



- 📍 *Azeite de Trás-os-Montes*
- 📍 *Azeites do Ribatejo*
- 📍 *Azeites da Beira Interior (Azeites da Beira Baixa e da Beira Alta)*
- 📍 *Azeites do Norte Alentejano*
- 📍 *Azeite do Alentejo Interior*
- 📍 *Azeite de Moura*

Conheça os **AZEITES DOP** das Regiões NORTE e ALENTEJO de Portugal!!

Encontre os Agrupamentos de Produtores e Organismos de Controlo e Certificação.

- 📍 Agrupamentos de Produtores
- 📍 Organismos de Controlo e Certificação



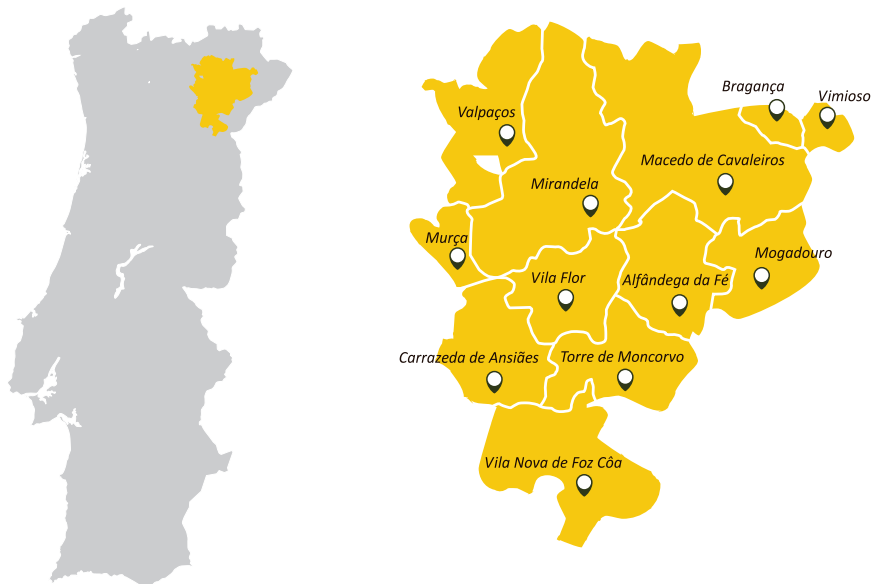
Azeite de Trás-os-Montes

Azeite virgem extra e azeite virgem produzido a partir das variedades de azeitona Verdeal Transmontana, Madural, Cobrançosa, Cordovil e outras.

O azeite de Trás-os-Montes é um azeite equilibrado, com cheiro e sabor a fruto fresco, por vezes amendoado e, com uma sensação notável de doce, verde, amargo e picante, características que o distinguem.

Método de Produção: Os olivicultores de Trás-os-Montes têm estado entre os que mais têm cuidado no cultivo da oliveira e na apanha manual da azeitona nas melhores condições possíveis. Na "Terra Quente" de Trás-os-Montes, pelo seu rendimento, a oliveira é ainda hoje considerada uma árvore sagrada.

Área Geográfica: Região Transmontana, concelhos de Mirandela, Vila Flor, Alfândega da Fé, Macedo de Cavaleiros, Vila Nova de Foz Côa, Carrazeda de Ansiães e algumas freguesias dos concelhos de Valpaços, Murça, Moncorvo, Mogadouro, Vimioso e Bragança.



- 📍 AOTAD - Associação de Olivicultores de Trás-os-Montes e Alto Douro
- 📍 Kiwa Sativa - Unipessoal, Lda.



Azeites do Ribatejo

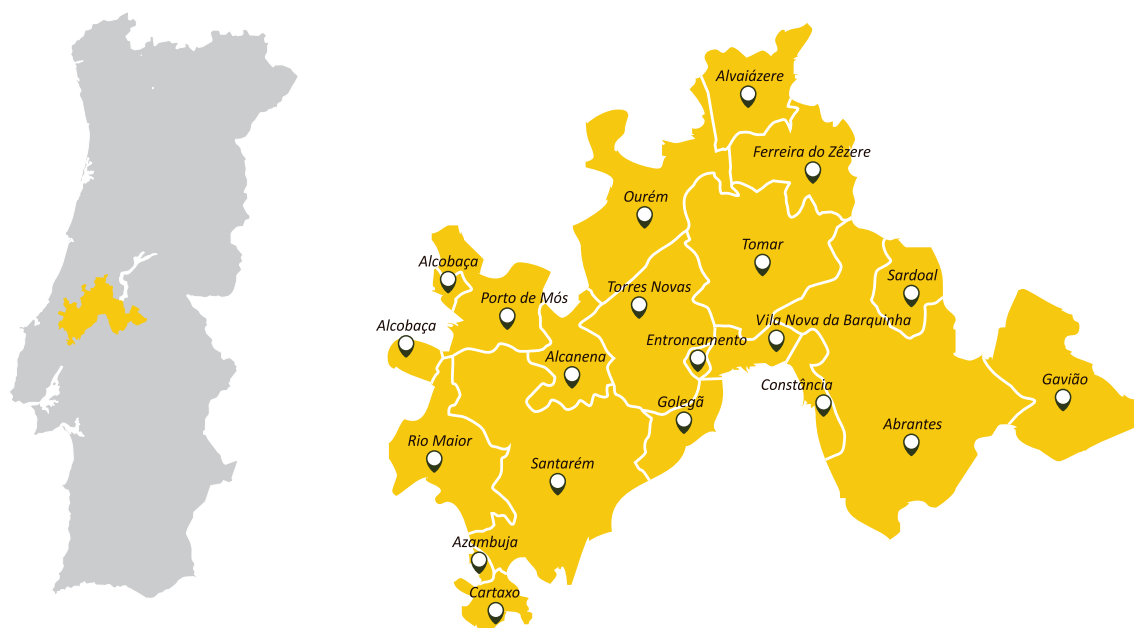
Azeite virgem extra e azeite virgem produzido a partir das variedades de azeitona Galega e Lentisca. A origem destes azeites data do século XVIII, quando as variedades tradicionais da região foram alteradas, passando a variedade Galega, mais resistente às pragas, a ser a predominante.

Os Azeites do Ribatejo DOP são de baixa a muito baixa acidez, ligeiramente espessos, frutados e com cor amarelo ouro, por vezes ligeiramente esverdeados.

Na região onde os azeites são produzidos, o solo é principalmente calcário, o que juntamente com o clima mediterrânico providencia as condições ideais de cultivo.

Método de Produção: As azeitonas são colhidas no estado ideal de maturação, transportadas e armazenadas no lagar, por um intervalo de tempo inferior a 48 h. Após os processos de lavagem e moagem, a pasta de azeitona é batida, a uma temperatura máxima de 35 °C, de forma a melhorar o processo de separação do azeite.

Área Geográfica: Circunscrita aos concelhos de Abrantes, Alcanena, Alcobaça, Alvaíazere, Azambuja, Cartaxo, Constância, Entroncamento, Ferreira do Zêzere, Gavião, Golegã, Mação, Ourém, Pombal, Porto de Mós, Santarém, Sardoal, Tomar, Vila de Rei, Vila Nova da Barquinha e Torres Novas.



- Associação dos Agricultores do Ribatejo
- CERTIS - Controlo e Certificação, Lda.



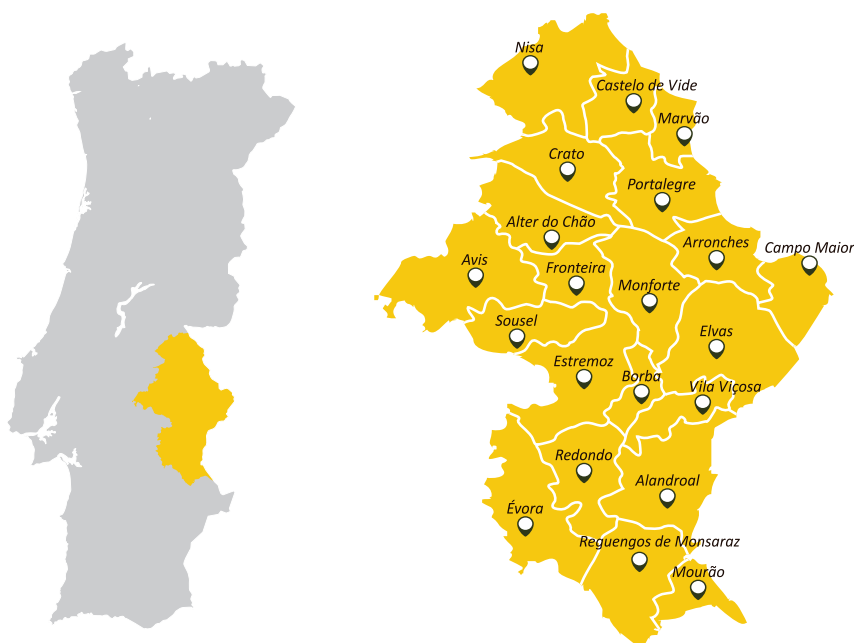
Azeites do Norte Alentejano

Azeite virgem extra e azeite virgem produzido a partir da variedade de azeitona Galega (no mínimo 65%), podendo ser toleradas as variedades Azeiteira, Blanqueta, Redondil e Carrasquenha (máximo de 5%) e Cobrançosa (máximo de 10%).

Azeites de baixa a muito baixa acidez, ligeiramente espessos, frutados, com cor amarelo ouro por vezes ligeiramente esverdeada, perfume e gosto suave característico e agradável ao paladar. Estas características distintas resultam da combinação das variedades de azeitona, nas suas condições de apanha e transporte para o lagar e ainda, da sua laboração.

Método de Produção: São colhidas apenas as azeitonas sãs e em pleno grau de maturação. No lagar, as azeitonas são limpas, lavadas e moídas, não podendo permanecer por mais de 48 horas. Os processos de moagem e centrifugação são feitos à temperatura igual ou inferior a 35 °C.

Área Geográfica: São produzidos nos concelhos de Alandroal, Borba, Estremoz, nas freguesias de N.ª Sr.ª de Machede, S. Mansos, S. Vicente do Pigeiro, S. Miguel de Machede e S. Bento do Mato do concelho de Évora, às freguesias de Luz e Mourão do concelho de Mourão, aos concelhos de Redondo, Reguengos de Monsaraz e Vila Viçosa do distrito de Évora, aos concelhos de Alter do Chão, Arronches, Avis, Campo Maior, Castelo de Vide, Crato, Elvas, Fronteira, Marvão, Monforte, Nisa, Portalegre e Sousel.



- 📍 APAFNA - Agrupamento de Produtores Agrícolas e Florestais do Norte Alentejano
- 📍 AGRICERT, Certificação de Produtos Alimentares, Lda.

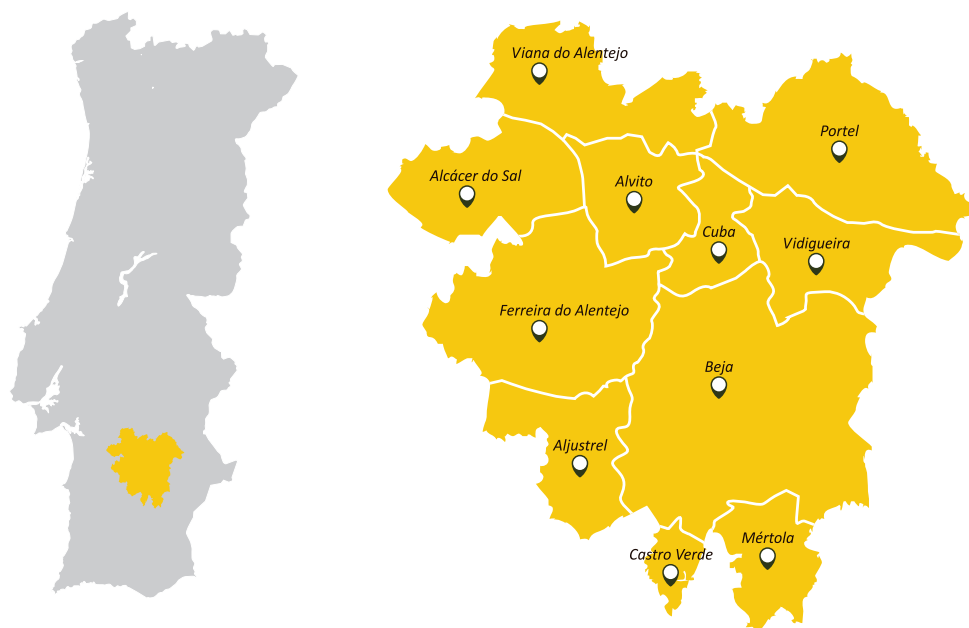


Azeite do Alentejo Interior

Azeite virgem extra e azeite virgem produzido mecanicamente a partir das variedades de azeitona Galega Vulgar (60%), Cordovil de Serpa e/ou Cobrançosa, presentes, no máximo de 40%. São toleradas outras variedades, num máximo de 5%, com a exceção das variedades Picual e Maçanilha. Este azeite apresenta uma cor amarela-dourada ou esverdeada. Conjuga diversos sabores e aromas provenientes das variedades que lhe dão origem, como frutado suave de azeitona, maçã e/ou figo e ainda típica sensação de doce.

Método de Produção: O azeite é extraído pelo processo de prensagem, ou pelo processo de centrifugação. O processamento da azeitona é determinado pela sua qualidade, sendo a de superior qualidade processada em primeiro lugar. Após o processo de moagem, a pasta é batida a uma temperatura máxima de 30 °C, de modo a facilitar a extração do azeite e a conservação do aroma original. Na etapa seguinte, da separação de fase, a pressão máxima utilizada é de 50 atm, não excedendo os 30 °C. Posteriormente, o azeite é armazenado em depósitos à temperatura controlada de 16 a 17 °C.

Área Geográfica: São produzidos nos concelhos de Portel, Vidigueira, Cuba, Alvaro, Viana do Castelo, Ferreira do Alentejo e Beja e em algumas freguesias de Aljustrel, como São João de Negrilhos e Ervidel. Algumas zonas de Castro Verde, Alcácer Ruiva, no concelho de Mértola, Torrão e Alcácer do Sal, também produzem este azeite.



- UCAAI — União das Cooperativas Agrícolas do Alentejo Interior
- CERTIS - Controlo e Certificação, Lda.

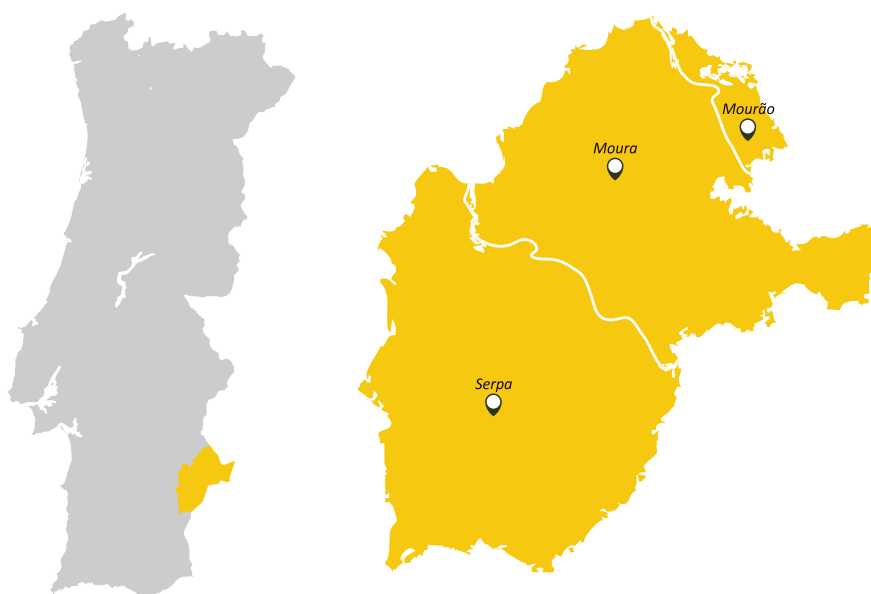


Azeite de Moura

Azeite virgem extra e azeite virgem, obtido por processos mecânicos, a partir de azeitonas das variedades Galega, Verdeal e Cordovil que produzem um azeite com características químicas e sensoriais próprias. Azeite de cor amarela-esverdeada, com cheiro e sabor a fruto que lhe é dado pelas variedades Galega e Verdeal e rico em ácidos gordos monoinsaturados que advêm principalmente da variedade Cordovil.

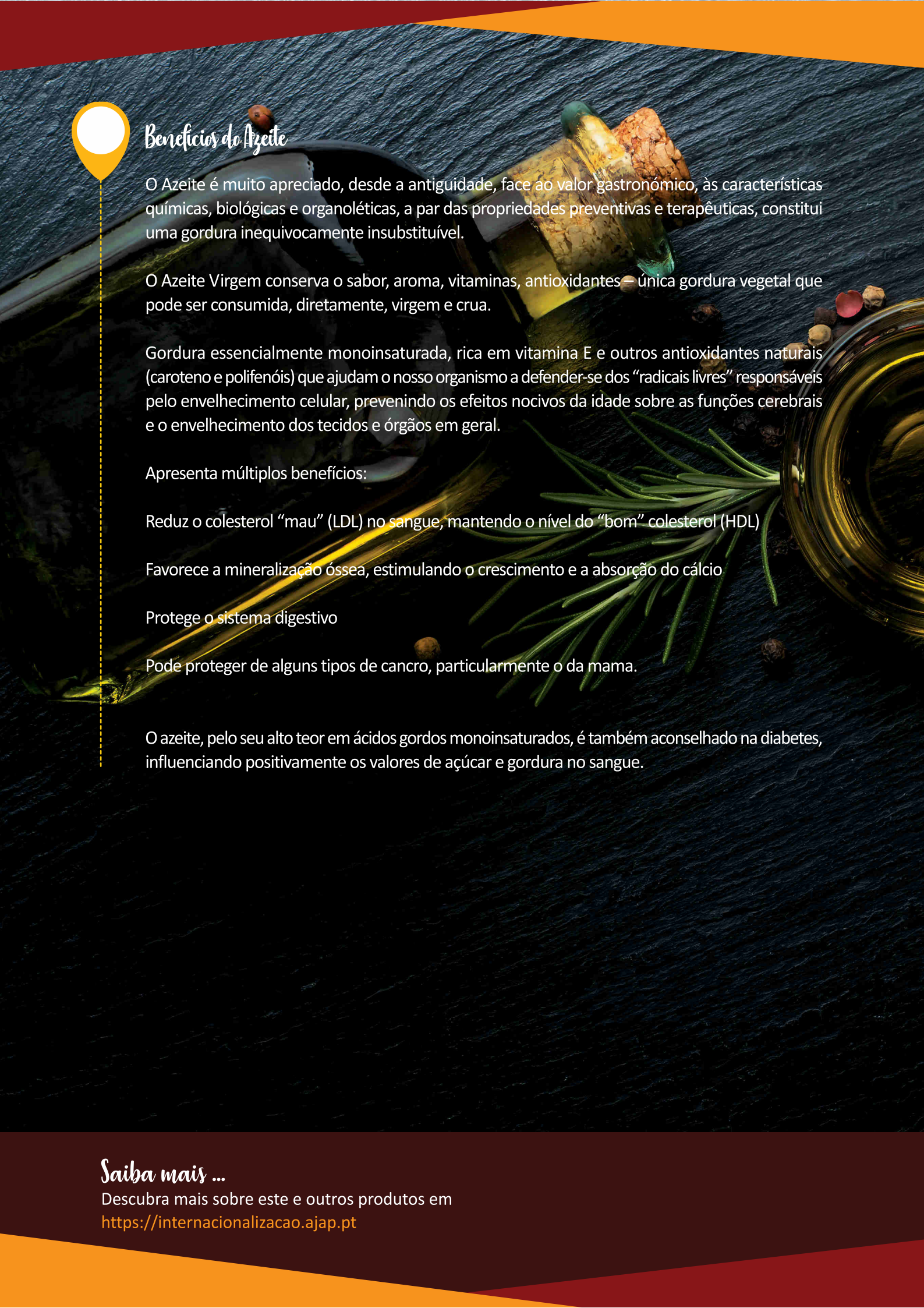
Método de Produção: São colhidas apenas azeitonas sãs e em pleno estado de maturação, sendo recomendável que o seu transporte até ao lagar, seja realizado num curto espaço de tempo, e em recipientes de tamanho médio, que permitam uma boa circulação do ar. As azeitonas são separadas segundo a sua proveniência, variedade e qualidade. A moenda deve decorrer num período até 48h após a colheita. A separação da fase líquida – fase sólida será feita por pressão ou por centrifugação. A separação das fases líquidas (água ruça-azeite) obtém-se por decantação ou centrifugação.

Área Geográfica: Concelhos de Moura, Serpa e de Mourão: freguesia Granja. A área geográfica delimitada caracteriza-se por uma certa homogeneidade de solos, com declives suaves e moderados onde predominam as variedades Cordovil, Galega e Verdeal. Estas características e as condições agroclimáticas marcadamente mediterrânicas, com verões quentes e secos, dão origem a um azeite com características físico-químicas e, sobretudo, organoléticas marcadamente diferenciadas.



- Cooperativa Agrícola de Moura e Barrancos, CRL
- Kiwa Sativa – Unipessoal, Lda.

Fonte: DGADR



Benefícios do Azeite

O Azeite é muito apreciado, desde a antiguidade, face ao valor gastronómico, às características químicas, biológicas e organolépticas, a par das propriedades preventivas e terapêuticas, constitui uma gordura inequivocamente insubstituível.

O Azeite Virgem conserva o sabor, aroma, vitaminas, antioxidantes — única gordura vegetal que pode ser consumida, diretamente, virgem e crua.

Gordura essencialmente monoinsaturada, rica em vitamina E e outros antioxidantes naturais (caroteno e polifenóis) que ajudam o nosso organismo a defender-se dos “radicais livres” responsáveis pelo envelhecimento celular, prevenindo os efeitos nocivos da idade sobre as funções cerebrais e o envelhecimento dos tecidos e órgãos em geral.

Apresenta múltiplos benefícios:

Reduz o colesterol “mau” (LDL) no sangue, mantendo o nível do “bom” colesterol (HDL)

Favorece a mineralização óssea, estimulando o crescimento e a absorção do cálcio

Protege o sistema digestivo

Podé proteger de alguns tipos de cancro, particularmente o da mama.

O azeite, pelo seu alto teor em ácidos gordos monoinsaturados, é também aconselhado na diabetes, influenciando positivamente os valores de açúcar e gordura no sangue.

Saiba mais ...

Descubra mais sobre este e outros produtos em

<https://internacionalizacao.ajap.pt>