

Caderno de especificações da denominação Azeite de Murça, DOP aprovado por despacho de Secretário de Estado da Agricultura em publicado no Diário da República nº ----- e publicitado no site da DGADR ([link](#))

Caderno de especificações

Azeite de Murça, DOP

AUTORIDADE COMPETENTE:

Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural (DGADR)

Avenida Afonso Costa 3

1949-002 Lisboa

Telefone 218 442 200

Email dqrg@dgadr.pt

AGRUPAMENTO DE PRODUTORES

Cooperativa Agrícola dos Olivicultores de Murça, Crl

Morada: Quinta da Velha,

5090-100 Murça

Correio eletrónico:

Site:

Composição: Produtores e operadores

Tipo de produto: NC 15 09 - Azeite de oliveira (oliva) e respetivas frações, mesmo refinados, mas não quimicamente modificados

Data do pedido:

1. Nome

Azeite de Murça

2. Descrição do produto

O Azeite de Murça é um azeite virgem ou virgem extra de baixa acidez obtido a partir do fruto *Olea Europea L.*, extraído por processos manuais ou mecânicos ou outros meios físicos que preservam o sabor, aroma e características dos frutos de onde provêm.

O Azeite de Murça deriva de azeitonas das variedades Cordovil de Trás-os-Montes e Cobrançosa. Estas variedades devem representar, individualmente ou conjuntamente, em proporções variáveis pelo menos 80% do produto.

O Azeite de Murça pode conter outras variedades locais, como como a Verdeal e a Madural as quais não podem representar mais do que 20% da totalidade do azeite produzido, por lote.

2.1. Características organoléticas

O “Azeite de Murça” é um azeite Virgem ou Virgem Extra equilibrado de baixa acidez, que apresenta as seguintes características:

- a. intensidade olfativa dominada por aromas mais verdes
- b. a nível gustativo, tem sabor a frutos maduros, sabor combinado ou isolado, a frutos frescos, medianamente amargos e picantes, com um final de boca acentuado de frutos secos;

A análise organolética do Azeite de Murça apresenta um perfil sensorial com intensidades claramente perceptíveis, refletindo a sua complexidade das variedades que lhe dão origem destacando-se os frutados de azeitona são e fresca. Cada uma das medianas de: frutado, amargo e picante (COI/T.20/Doc. N° 15 Rev. 11/2024) devem ser claramente perceptíveis, sendo o total das medianas das características sensoriais positivas superiores a 5.

Ensaio	Resultado
Acidez	
Mediana do defeito (Md)*	$Md < 2$
Mediana Frutado	$Mf > 1$
Somatório das medianas de atributos organoléticos positivos: frutado, amargo e picante	≥ 5

*na categoria do Azeite Virgem

2.2. Características químicas

O Azeite de Murça apresenta alta estabilidade oxidativa devido ao seu elevado conteúdo em ácidos gordos mono e polinsaturados, polifenóis e baixo índice de peróxidos.

Parâmetro	Valor
Acidez	
Azeite Virgem Extra	Máximo 0,6%
Azeite Virgem	Máximo 1,5%
Absorvências:	
K232	Máximo 2,0
K268	Máximo 0,18
Índice de Peróxidos	Máximo 12 mEq O2/kg
Ácidos Gordos (%)	
C18:1 - Ácido Oleico	69,0 a 85,0
C18:2 - Linoleico	5 a 20,0
C18:3 - Linolénico	0,7 a 1,0
Polifenóis totais	> 200 ppm ácido cafeico

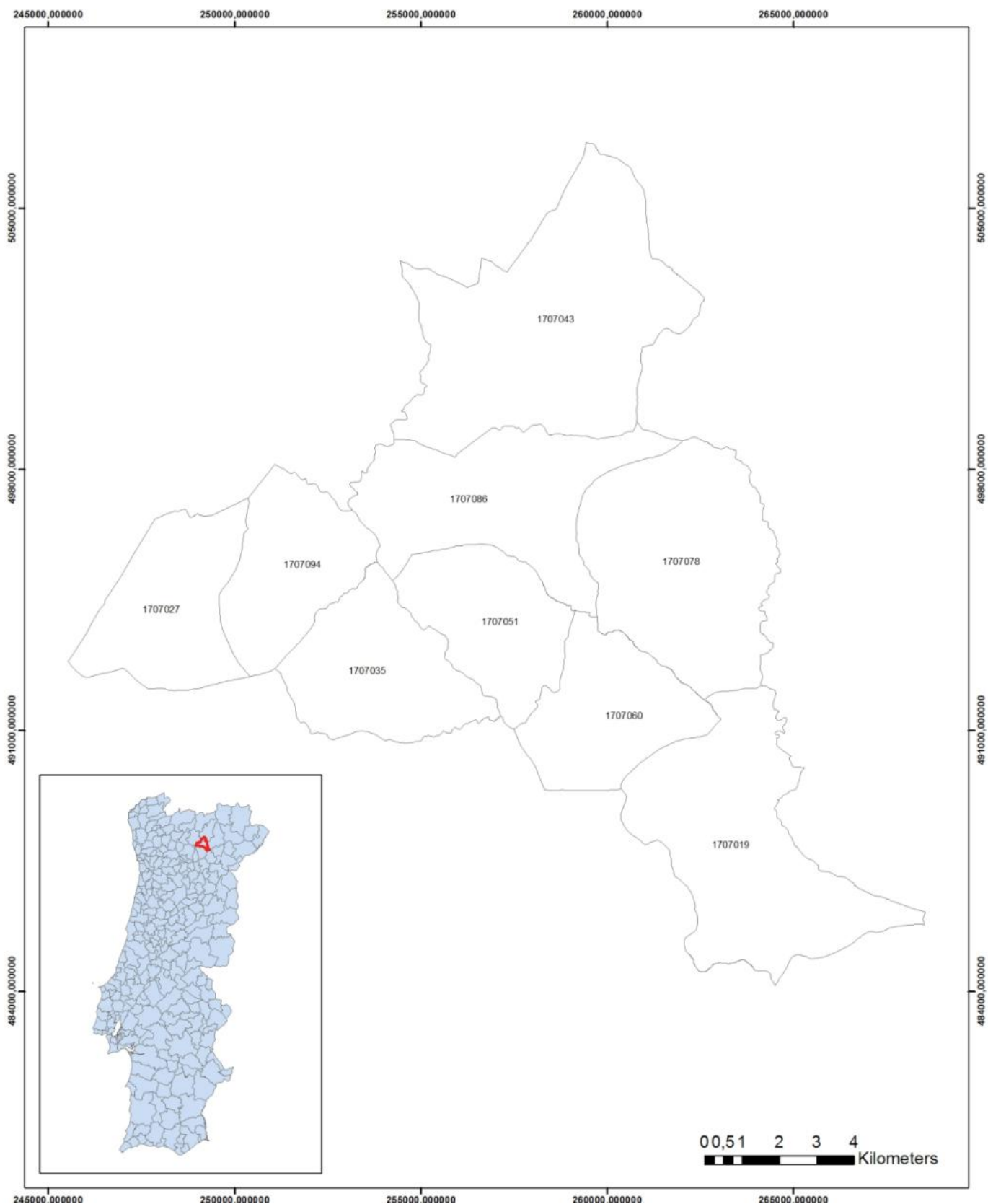
2.3. Apresentação comercial

O Azeite de Murça é acondicionado dentro da área de produção em embalagens com capacidade máxima de 5 litros.

3. Delimitação da área geográfica

A área geográfica de produção de azeitona e de produção, transformação e acondicionamento de azeite está circunscrita ao concelho de Murça.

O acondicionamento do Azeite de Murça na própria região de produção, assegura a preservação da qualidade, mantendo baixos níveis de acidez e protegendo o produto da oxidação, garante autenticidade assegura a rastreabilidade, facilita o cumprimento das normas, valoriza economicamente o território e reforça a ligação entre o produto e a sua origem.



4. Elementos que comprovam que o produto é originário da área geográfica delimitada

Para comprovar que o Azeite de Murça provém da área geográfica prevê-se o acompanhamento documental ao longo de todo o processo de produção de azeite, associado a controlos de campo da exploração e analíticos e organolépticos do produto.

Qualquer operador que pretenda utilizar a denominação de origem Azeite de Murça é obrigado a fazer as declarações abaixo descritas ao agrupamento de produtores e manter atualizados os documentos e registos, nos termos e prazos estabelecidos.

4.1 Identificação dos operadores

Qualquer operador que pretenda utilizar a denominação Azeite de Murça deve comprometer-se a respeitar as especificações e restantes documentos anexos, através de uma declaração de identificação com os seguintes elementos:

- Informações sobre o operador (identidade, estatuto, atividade);
- Descrição e características das parcelas para produtores de azeitona (número de oliveiras em cada olival e respetiva produção);
- Descrição dos meios de produção de azeites para transformadores.

Para novos operadores, a declaração deve ser remetida:

- a) Antes da primeira colheita de azeitona que pode utilizar a denominação Azeite de Murça
- b) Antes da primeira transformação de azeite que pode utilizar a denominação Azeite de Murça, para processadores de azeite.

4.2. Declaração anual de colheita de azeitona

Os produtores de azeitona devem fazer uma declaração de colheita imediatamente após o final da colheita especificando as áreas de ambas as variedades e quantidades colhidas e o seu destino.

a. Declaração anual de não produção total ou parcial

Se necessário, qualquer produtor de azeite pode realizar, antes do início da colheita, uma declaração anual de intenção de não produção relativa a toda ou a parte da sua produção.

Esta declaração inclui a lista de parcelas identificadas para as quais a produção não poderá utilizar a denominação Azeite de Murça.

Caderno de campo

Cada produtor de azeitona mantém atualizado um caderno de campo ou qualquer outro documento que permita registar as operações culturais realizadas nas parcelas e a sua data,

Registos do processador de azeite

Os operadores de azeite que podem utilizar a denominação Azeite de Murça devem registar os movimentos, que permitam identificar:

- O fornecedor de azeitona, por variedade;
- Quantidade e origem das azeitonas recolhidas, por variedade;

- Quantidade e destino da azeitona utilizada, por variedade;
- Quantidade e origem do azeite produzido, por variedade.

Estes dados são mantidos pelo operador durante o ano a que se referem e os dois anos seguintes.

b. Declaração anual de fabrico

Os transformadores devem fazer uma declaração de fabrico até ao dia 1 de março seguinte ao ano da colheita, especificando as quantidades:

- de azeite fabricado que pode utilizar a denominação Azeite de Murça, bem como a identidade dos olivicultores;
- de azeite fabricado, em regime de prestação de serviço, que inclua a identidade do operador ao qual o serviço foi prestado.

O transformador que pretenda comercializar azeite com a denominação Azeite de Murça, realiza, antes da primeira comercialização ou colocação no mercado, num prazo mínimo que permita a realização de controlos, uma declaração especificando as quantidades de azeite que pretende comercializar, a identificação do lote e o local de armazenamento do produto.

Estes operadores, antes de 1 de março do ano seguinte à colheita devem apresentar uma declaração com a quantidade de azeite produzido, identificando o lote e o local de armazenamento do produto.

4.3. Declaração anual de stocks:

Os transformadores que comercializam azeite com a denominação Azeite de Murça devem declarar o stock de azeite, antes da próxima extração de cada ano, especificando as quantidades de azeite com a denominação Azeite de Murça mantido em stock.

5. Descrição do método de obtenção do produto

5.1. Variedade

O Azeite de Murça provém maioritariamente de azeitonas da variedade Cobrançosa e Cordovil de Trás-os-Montes.

5.2. Densidade de plantação

Cada árvore tem uma superfície mínima de 24 metros quadrados, sendo esta superfície obtida multiplicando as duas distâncias entre linhas e o espaçamento entre as árvores.

A distância mínima entre as árvores deve ser de pelo menos 4 metros.

5.3. Colheita

Ao efetuar a colheita dos frutos para azeite, é importante avaliar se a maioria das azeitonas estão no grau de maturação adequado e se a qualidade e o rendimento de azeite das mesmas estão no seu melhor nível.

As azeitonas são colhidas diretamente da árvore, sem produtos de abscisão, ou colhidas por processos mecânicos com receção obrigatória de frutas em redes ou outros recipientes sob a árvore. É proibida a utilização de redes permanentes.

No caso da variedade Cordovil de Trás-os-Montes, a colheita dos frutos deverá ser iniciada quando o seu estado de maturação se encontrar entre 4 (epiderme negra e polpa verde) e 5 (epiderme negra e polpa violeta).

No caso da variedade Cobrançosa, a maturação da azeitona inicia-se quando é possível observar nos frutos os primeiros tons violáceos e termina quando estes atingem a coloração característica da pele e da polpa correspondente à variedade. Assim, a colheita da azeitona inicia-se durante os primeiros dias do mês de novembro, mas a tendência atual é para que a data de colheita possa ser antecipada.

Não podem ser utilizadas azeitonas colhidas do solo.

As azeitonas aptas à produção de azeite com denominação Azeite de Murça são armazenadas a granel, sem a utilização de sacos e entregues no lagar no máximo um dia após a colheita.

5.4. Produção do azeite

Depois da colheita as azeitonas são enviadas imediatamente para o lagar, acondicionadas em caixas de plástico ou transportadas a granel, desde que devidamente protegidas e sem a utilização de sacos de forma a evitar fermentações indesejáveis.

A azeitona não deve ficar mais de 36 horas em tulhas para evitar aumentos de acidez e de defeitos sensoriais do azeite.

O tempo entre a colheita e a produção não deve ultrapassar dois dias.

A massa moída sofre uma termobatedura para facilitar a separação do azeite nas etapas subsequentes (decantação e centrifugação) e não deve ultrapassar os 32°C, durante um período de tempo médio de 55 min para os sistemas contínuos e de 30 min para os sistemas clássicos.

Considera-se que a massa está bem batida se as últimas pás da batedora apresentarem azeite a sobrenadar. Nesta fase a água que se introduz na batedora não deve ter temperatura superior a 45 °C .

A pasta de azeitona, resultante das etapas de moenda e termobatedura é submetida a processos de centrifugação e decantação, por forma a recuperar a maior quantidade de azeite possível da pasta de azeitona.

Na centrífuga do azeite a água de adição não deve ter uma temperatura superior a 35 °C para evitar que o azeite saia com cor demasiado escura.

Com exceção da água e talco natural, é proibido o uso de adjuvantes para facilitar a extração de óleos.

O azeite é armazenado em depósitos de inox sem exposição ao oxigénio e ao abrigo da luz solar para assegurar a qualidade do azeite.

6. Elementos que estabelecem a relação entre o produto e o meio geográfico

A qualidade do Azeite de Murça é determinada pelas condições edafo-climáticas presentes na área geográfica, pelas variedades Cobrançosa e Cordovil de Trás-os-Montes, pela exposição do olival, pelo saber-fazer dos

produtores, designadamente na seleção de variedades e nos cuidados com a produção das oliveiras, na época e sistema de colheita, pelas operações de transporte e processamento do azeite e pela sua reputação.

6.1. Especificidade da área geográfica

6.1.1. Fatores naturais

O município de Murça localiza-se no centro oriental do Distrito de Vila Real e da Região de Trás-os-Montes e Alto Douro. A Oeste está localizado a 100 quilómetros do Oceano Atlântico e a Sul a 15 quilómetros do rio Douro.



A área geográfica caracteriza-se por um património natural que integra ecossistemas diversificados, dos quais fazem parte parques naturais, reservas ecológicas e áreas protegidas, acrescidas de sítios de relevante valor paisagístico.

O município de Murça está inserido no Parque Natural Regional do Vale do Tua (área protegida de âmbito regional)¹ marcado por uma paisagem diversificada constituída por serras, planaltos e vales encaixados, nomeadamente a margem direita do rio Tua os dos rios Douro, Tua e Tinhela, e no Parque Natural do Douro Internacional, destacando-se Asnela, uma zona agrícola de montanha, importante espaço de refúgio de variadas espécies naturais. A Sul, o município está abrangido pela Região Demarcada do Douro².

Murça caracteriza-se por ser terra de grandes contrastes, com verões escaldantes e invernos gelados, por ser agreste e revestida de enormes e naturais formas graníticas.

No verão, esta zona caracteriza-se por elevadas temperaturas médias e por um longo período seco estival, para o que concorre a fisiografia da região, com o cordão montanhoso litoral, a subtraí-la às influências atlânticas através do efeito de Föhn. Surge ligada, fundamentalmente, às enormes disponibilidades energéticas e ao grande défice hídrico na estação quente.

¹ Regulamento n.º 364-A/2013, publicado no Diário da República, 2.ª série, nº 184, de 24 de setembro de 2013

² Reconhecida em 2001, como Património Mundial da UNESCO, na categoria de Paisagem Cultural Evolutiva e Viva

Apresenta um clima de tipo mediterrâneo com influência continental, com verões quentes e secos, mas também com temperaturas noturnas inverniais amplitudes anuais largamente negativas e muito elevadas (entre 17°C e 18°C em média), bem como amplitudes diárias significativas e fenómenos de inversão de temperatura.

Os valores de altimetria oscilam entre as cotas de 160 metros na freguesia de Sobreira, na pendente para o rio Tua, e os 1030 metros na freguesia de Carva. As freguesias de Carva e Vilares e uma parte de Noura e Palheiros e Jou, apresentam as áreas de relevo mais acidentadas, especialmente na freguesia de Carva e Vilares, a mais alta do município, que oscila desde os 780 metros e os 1030 metros. Nesta freguesia, a localidade de Asnela está entre os 830 metros e os 945 metros.

Na área geográfica, os solos são maioritariamente xistosos com baixo teor de matéria orgânica: muito pobres em macronutrientes, mas muito ricos em micronutrientes. Devido à sua origem xistosa predominam um coberto vegetal e culturas de tipo mediterrânico, como o olival.

Uma grande parte do solo do concelho foi alterada pelo homem, com surribas e a construção de sualcos (“geias”), tendo originado os solos marcados pela ação humana (antrossolos).

No que se refere a características físico-químicas dos solos, dominam as texturas franco-arenosa fina e franco-limosa, com elevada quantidade de elementos grosseiros nos antrossolos, tanto à superfície como no perfil, o que confere proteção contra a erosão hídrica, boa permeabilidade às raízes e à água e elevada absorção de energia radiante com consequências positivas na maturação e na diminuição da amplitude térmica diurna e baixos teores de matéria orgânica da região.

O clima de Murça influencia a produtividade da oliveira e a qualidade dos seus frutos. A época de floração é mais tardia, em relação à maioria das regiões portuguesas, e ocorre entre finais de abril e maio e é essencial para o vingamento dos frutos.

O processo de fotossíntese essencial à produção de azeitona está dependente de diversos fatores como a radiação, a concentração de CO₂, a temperatura, a disponibilidade de água e nutrientes e a superfície foliar, todos eles existentes na área geográfica de produção.

Por outro lado, a oliveira necessita de acumular frio para quebrar o repouso das gemas florais e o desenvolvimento floral até à floração é acelerado com o aumento da temperatura, o que também acontece durante a floração. O vingamento dos frutos é afetado por temperaturas superiores a 30°C onde o crescimento do tubo polínico é reduzido.

A área geográfica é propícia à maturação das azeitonas, processo que se inicia no final do verão/princípio do outono. Nesta fase a qualidade do azeite é afetada por temperaturas inferiores 0°C durante o período de crescimento e da maturação dos frutos.

As variedades Cobrançosa e Cordovil de Trás-os-Montes pela sua rusticidade tem uma grande facilidade em adaptar-se a qualquer tipo de solo, apesar de preferir solos de textura mediana, os quais apresentam uma permeabilidade que evita a asfixia radicular e permitem um arejamento adequado ao seu crescimento e desenvolvimento radicular e uma média a alta capacidade de retenção de água. Também apresentam uma grande adaptação ao clima da área geográfica, sobretudo nas zonas mais altas, por serem tolerantes ao frio.

A baixa acidez do Azeite de Murça resulta de uma combinação de fatores edafo-climáticos e fisiológicos que favorecem a sanidade do fruto e a estabilidade do azeite. O clima tipo mediterrâneo com influência continental, marcado por verões quentes e secos e invernos frios, limita a proliferação de pragas como a Mosca (*Bactrocera oleae*) e reduz a incidência de doenças fúngicas como a gafa (antracnose), permitindo a colheita de azeitonas íntegras e pouco danificadas. A maturação lenta associada às elevadas amplitudes térmicas diárias da região de Murça, promovem um desenvolvimento mais equilibrado do fruto e uma composição lipídica mais rica em ácido oleico, com maior resistência à oxidação com uma maior quantidade de polifenóis. Estas condições

favorecem a preservação da integridade celular e minimizam a atividade enzimática responsável pela lipólise, principal mecanismo de aumento da acidez na produção de azeite.

6.1.2. Fatores humanos

Murça está classificado como um concelho rural, onde a maioria da população ativa se concentra no sector primário, dedicando-se, quase exclusivamente à atividade agrícola, sendo esta a sua principal ocupação e fonte de receitas.

As grandes zonas agrícolas são as mais povoadas, apresentando culturas importantes a nível local nas veigas ribeirinhas, essencialmente hortícolas para auto-consumo e algumas espécies fruteiras e pastos. Nos terrenos ondulados a vinha é dominante, intercalada com o olival, por vezes com proporções consideráveis em determinadas áreas. A rentabilidade da cultura da vinha leva a que haja uma tendência de monocultura.

Os recursos ligados à área agrícola estão concentrados no Vale de Tinhela e no eixo Jou-Valongo de Milhais onde os solos e o clima são muito favoráveis para a produção da oliveira.

A agricultura praticada na área geográfica é predominantemente familiar e de minifúndio, com algumas explorações de natureza empresarial, nomeadamente na área da olivicultura.

De um modo geral, os atuais usos do solo adequam-se bem às características biofísicas da região, que apresenta, atualmente, uma boa dinâmica agrícola que interessa preservar e apoiar, de forma a não comprometer a atual diversidade pela invasão das terras agrícolas por matagais e por manchas florestais indesejáveis (resinosas ou eucaliptal).

Sendo Murça uma vila romana, a plantação do olival remonta, pelo menos, àquela época.

Existem registos da importância da produção de azeite na região de Murça, pelo menos, desde o século XVI, conforme refere o Dr. João de Barros, cronista e historiador, contemporâneo de D. Manuel I, , «*detecta a presença desta cultura, pelo menos desde 1548 e muito pouco há que ali se plantaram as primeiras oliveiras, e agora há muito azeite na terra.*»³

Em 1874, na obra premiada no congresso internacional de geografia e estatística reunido em Paris em 1875, Chorografia Moderna do Reino de Portugal, João Maria Baptista refere que o concelho de Murça recolhe «*bom vinho e azeite*»⁴

Em 1905 Basílio Constantino d'Almeida Sampaio refere na “Ilustração Transmontana”⁵ que «*o azeite é oiro em fio, apesar do uso brutal do varejo, (que raro é o lavrador que faz a apanha da azeitona á mão) e a espremedura medieval. E se assim mesmo, o azeite saído das ceiras é saboroso e limpido, o que faria se se abandonasse por processos mais adeantados essa espremedura com a vara do lagar á romana!*»⁶

Ao longo de séculos, os produtores de Murça souberam adaptar-se às características edafo-climáticas da região, usando as variedades de azeitonas mais adequadas e aplicando métodos específicos de gestão do olival

³ BARROS, João – Geografia de Entre Douro e Minho e Trás-os-Montes, Porto, Edição da Câmara Municipal do Porto. 1919, p. .
0 Barros, João de (1505? — 1553?)

⁴ BAPTISTA, João Maria - Chorographia moderna do reino de Portugal. Lisboa Edição da Library of Harvard University. 1974. p.700

⁵ periódico transmontano dirigido por Joaquim Leitão

⁶ LEITÃO, Joaquim – Ilustração Transmontana 2º Ano. Porto Edição The J. Paul Getty Center Library. 1909. P. 89

como a escolha das datas de colheita, da rotação da azeitona e das fases técnicas da produção de azeite. (1984, Suzana Dias)⁷

Em Murça, a azeitona é transportada para o lagar e começa a ser transformada no próprio dia da colheita, o que confere uma enorme qualidade ao azeite produzido e assegura azeites com acidez naturalmente baixas. Para além destas operações destaca-se o acondicionamento dos frutos até serem laborados, o sistema de laboração e a armazenagem do azeite.

As especificidades do Azeite de Murça devem-se ainda ao “saber fazer” dos produtores: a produção e acondicionamento dos frutos até serem laborados, o sistema de laboração e a armazenagem do azeite.

A vila de Murça destaca-se pela “Porca de Murça”, monumento que faz parte da vida histórico patrimonial e sociocultural das gentes de Murça e do Noroeste Peninsular e de Portugal, e que se confunde com o nome da própria vila, que



Atualmente a figura mítica “Porca de Murça” é o elemento heráldico mais importante na simbologia do Município de Murça, em simultâneo com a a Oliveira,, comprovando a importância social, cultural e económica desta cultura nas Terras de Murça.

6.1.5. Antecedentes históricos

A história do concelho de Murça remonta ao Paleolítico (vestígios com cerca de 500.000 anos encontrados em Noura) e desde essa época, o território foi povoado de forma contínua, conforme indícios existentes de diferentes períodos de ocupação: o Mesolítico (Noura), ao Neolítico (Candedo e Jou) e Idade do Bronze (Jou, Murça, Fiolhoso).

⁷ Ferreira Dias, M.S.L. (1984), Contribuição Estatística para o Estudo da Viabilidade de Demarcação de Regiões Oleícolas Portuguesas, Relatório de Estágio do Curso de Engenharia Agro-Industrial, Universidade Técnica de Lisboa, Instituto Superior de Agronomia, pp. 51 [Statistical Study on the Establishment of Portuguese Olive Oil Regions, Final Project].

A partir do século II a. C., os romanos fundaram as "villas" rurais, núcleos de alguns dos atuais povoados e troços de estrada e pontes, como a Via Romana de Murça, um marco da passagem dos romanos por este concelho.

Relativamente à ocupação agrícola, existem vestígios da presença da oliveira desde a Idade do Bronze, mas o seu cultivo generalizou-se nos séculos XV e XVI.

As referências à variedade Cordovil de Trás-os-Montes no concelho de Murça datam de 1908, nas Notas de Portugal (Lisboa 1908)⁸ onde se referem as variedades de azeitona predominantes: madurai, verdeal, cordovil, sevilhana, lentisca, carrasquenha, bical e redondil.

Em 1911, na icónica Revista de Química Pura e Aplicada, da Sociedade Portuguesa de Química – uma das Sociedades Científicas mais antigas em Portugal - o proprietário de uma das principais casas de comércio de vinho do porto, no início do século anterior, escrevia e passo a citar:

*“Fabricou-se em 1904 seis azeites elementares com as drupas das oliveiras predominantes em Murça, que é o limite da chamada Terra quente, constituindo uma região predestinada a tornar-se, se todos compreendessem os seus interesses, uma das mais importantes do norte de Portugal, não só porque a árvore de Minerva encontra alli condições geológicas excepcionalmente próprias à sua cultura, mas também porque a parte climatológica favorece extraordinariamente a sua produção.”*⁹

Em 1982 Francisco José de Almeida refere a Variedade Cordovil Transmontana ou Cordoveza, uma entre as oito cultivares mais importantes, de entre as trinta com maior expressão em Portugal.¹⁰

A importância da produção de azeite é ainda reconhecida pelo sucesso da Cooperativa Agrícola dos Olivicultores de Murça, fundada em 1956 e que conta atualmente com cerca de mil associados e que foi pioneira na criação de um lagar comunitário.

Esta Cooperativa é, desde 2020, a Cooperativa Oleícola mais premiada de Portugal e, como consequência desta notoriedade, coloca no mercado nacional e internacional azeite embalado com marcas próprias. Em 2024 foi classificada internacionalmente como a 14ª melhor empresa no setor do azeite.

6.2. Especificidade do produto

A especificidade do Azeite de Murça deve-se à utilização maioritária das variedades, Cobrançosa e Cordovil de Trás-os-Montes que conferem ao azeite características específicas, às especificidades da área geográfica, sobretudo os solos e o clima e ao saber-fazer dos agricultores.

Ferreira Lapa¹¹ atribui a presença de azeites margarinosos ou "grossos" ao clima quente e seco.

O Azeite de Murça das cultivares Cordovil de Trás-os-Montes e Cobrançosa é fresco, complexo, equilibrado, medianamente frutado de azeitonas verdes e maduras, com notas marcadas de verde folha de oliveira, erva, giesta e casca de amêndoa verde, medianamente amargo e picante, com um final de boca acentuado de frutos secos, nomeadamente amêndoas e nozes.

⁸ Exposição Nacional do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 1908, "Azeite, óleos e condimentos", Notas sobre Portugal, vol. I, Lisboa, Imprensa Nacional, 1908-1909

⁹ Duarte de Oliveira Júnior, op. cit. in A. Batalha Reis, Estado da Questão da Phylloxera em 1876, Relatório Apresentado à Comissão Central de Estudos sobre a Phylloxera, Lisboa, 1877).

¹⁰ Atas das XX Jornadas Culturais de Balsamão 2017, Património natural e desenvolvimento regional, Centro Cultural de Balsamão 2018

¹¹ Lapa, João Inácio Ferreira, 1823-1892, Lisboa : Imp. Nacional, 1871, Cópia digital disponível na HathiTrust Digital Library, tecnologia rural, ou artes químicas, agrícolas e florestas / João ignacio ferreira lapa

A prática e época de colheita na região de produção permitem manter uma proporção de azeitonas ainda verdes frequentemente elevada, o que determina que a Clorofila, solúvel em gordura, confere ao azeite, nas primeiras semanas após o seu fabrico, reflexos verdes característicos. Estes reflexos verdes desvanecem-se ao longo do tempo sem que as características organolépticas sejam alteradas, apresentando posteriormente uma cor com reflexos dourados.

Na verdade, os pigmentos de clorofila são degradados sob o efeito da luz e os azeites ricos em polifenóis, amargos e picantes, asseguram uma boa preservação ao longo do tempo.

A qualidade do Azeite de Murça deve-se ainda ao acondicionamento dos frutos até serem laborados, ao sistema de laboração e à armazenagem do azeite. Em Murça, a azeitona é transportada para o lagar a granel e começa a ser transformada no próprio dia da colheita, o que confere uma enorme qualidade ao azeite produzido.

6.3. Reputação

O Azeite de Murça tem sido reconhecido pelos consumidores ao longo dos tempos e faz parte da identidade cultural do povo de Murça onde se adotam de forma natural narrativas e trajes associados à produção de azeitona.

O consumo de azeite em Murça remonta à Antiguidade. O Dr. Francisco da Fonseca Henriques na Medicina Lusitana faz referência ao consumo de azeite *“tempo do azeite, comer pão quente com aquele azeite novo que está no lagar, sem se ter depurado nem defectado, facilitará o ventre continuando alguns dias, que assim faziam Trallos Montes alguns rústicos com muita utilidade”*.¹²

Atualmente o Azeite de Murça tem ganho uma enorme reputação nacional e internacional e, desde 2018, já recebeu mais de 240 prémios nacionais e internacionais.

Em 2024, em Espanha na ESAO (Escola Superior de Azeite de Espanha) obteve o 1.º prémio - Mejor AOVE Portugal e o 3.º prémio - Best International EVOO¹³ e em Itália, obteve:

- No EVO IOOC 2024, a medalha de Ouro e foi nomeado o Melhor Azeite de Portugal
- Na BIOL 2024, a Gold Medal
- No Concorso Oleario, a Aipo D'Argento 2024 Goccia di Argento

No mesmo ano ficou no 59.º lugar - TOP dos 100 Azeites mais premiados no Mundo.

Em 2025 no concurso KOTINOS na Grécia, foi considerado, na categoria delicado, o 3.º melhor Azeite do Concurso e melhor de Portugal

E, em Málaga, Espanha no The World Best Healthy EVOO 2024 – 2025 foi considerado o 9.º Azeite mais saudável do Mundo pela sua constituição saudável em Biofenóis e Oleocanthal.

7. Rotulagem

A rotulagem do Azeite de Murça integra as seguintes menções e elementos gráficos:

¹² Henriques (Francisco da Fonseca) Medicina Lusitana/Socorro Delphico, Porto, Officina Episcopal de Manuel Pedroso Coimbra, 1750 (pág. 344)

¹³ O “Evoos World Ranking é o maior e mais antigo ranking internacional criado pela Associação Mundial de Jornalistas do Vinho e de Bebidas Espirituosas (WAWWJ) para comunicar ao consumidor a qualidade dos Azeites Virgem Extra mais premiados do Mundo e que é publicado anualmente há mais de uma década com base no sistema de classificação WRW & S (World Ranking Wine & Spirit).

- a menção “Azeite de Murça – Denominação de Origem Protegida” ou “DOP”;
- a identificação do produtor/operador (nome, firma ou denominação social e morada).
- o logotipo abaixo indicado, adaptado para várias embalagens:



Bibliografia:

BARROS, João – Geografia de Entre Douro e Minho e Trás-os-Montes. Porto: Edição da Câmara Municipal do Porto. 1919, p. Barros, João de (1505? — 1553?).

<https://evooworldranking.org/EN/index.php>

Exposição Nacional do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 1908, "Azeite, óleos e condimentos", Notas sobre Portugal, vol. I, Lisboa, Imprensa Nacional, 1908-1909

Ferreira Dias, M.S.L. (1984), Contribuição Estatística para o Estudo da Viabilidade de Demarcação de Regiões Oleícolas Portuguesas, Relatório de Estágio do Curso de Engenharia Agro-Industrial, Universidade Técnica de Lisboa, Instituto Superior de Agronomia, pp. 51 [Statistical Study on the Establishment of Portuguese Olive Oil Regions, Final Project].

Henriques (Francisco da Fonseca).— MEDICINA LUSITANA // SOCORRO DELPHICO, Porto, Officina Episcopal de Manuel Pedroso Coimbra, 1750

Lapa, João Inácio Ferreira, 1823-1892, Lisboa : Imp. Nacional, 1871, Cópia digital disponível na HathiTrust Digital Library, tecnologia rural, ou artes chemicas, agricolas e florestaes / joão ignacio ferreira lapa

Maria Jesus Sanches Dulcineia Pinto Crasto de Palheiros. Fragada do Crasto. Murça-Portugal, January 2008, Edition: Município de Murça

Neto, Isidoro Costa, 1911

Verde, amargo e picante como deve ser, Jornal Público, consultado em 24/02/2025

Vidal, Vasco Canhoto, contribuição para o estudo do azeite português / por isidoro costa neto, e vasco armando canhoto vidal, 1912-, co-autor

Vidal, V. Canhoto e Neto, I. Costa: Azeites elementares. Comunicação apresentada ao I Congresso Nacional de Ciências Agrárias

Serrão, Joaquim Veríssimo, 1925-2020, Lisboa : Academia Portuguesa da História, 1974, Subsídios para a história portuguesa, Porto : Imp. Portuguesa, 1945