

**Publicação de um pedido em conformidade com o n.º 2 do artigo 6.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios**

(2009/C 300/09)

A presente publicação confere um direito de oposição ao registo nos termos do artigo 7.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho. As declarações de oposição devem dar entrada na Comissão no prazo de seis meses a contar da data da presente publicação.

DOCUMENTO ÚNICO

**REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006**

**«FAGIOLO CANNELLINO DI ATINA»**

**N.º CE: IT-PDO-0005-0681-25.2.2008**

**IGP ( ) DOP ( X )**

**1. Nome:**

«Fagiolo Cannellino di Atina»

**2. Estado-membro ou país terceiro:**

Itália

**3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício:**

**3.1. Tipo de produto (conforme anexo II):**

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

**3.2. Descrição do produto correspondente à denominação indicada no ponto 1:**

Designa-se por «Fagiolo Cannellino di Atina» DOP o produto obtido por cultivo do ecotipo local «Cannellino di Atina» da planta *Phaseolus vulgaris* L. Aquando da sua colocação no mercado, o «Fagiolo Cannellino di Atina» deve apresentar as seguintes características:

Forma:	reniforme, ligeiramente elíptica e achatada;
Dimensões:	comprimento de 0,9 cm a 1,4 cm e largura de 0,5 cm a 0,6 cm;
Cor:	branco opaco;
Tegumento:	fino;
Peso médio de 100 feijões:	entre 38 g (mínimo) e 50 g (máximo);
Epicarpo:	depois da cozedura, fica tenro e desfaz-se na boca;
Humidade dos feijões secos quando da comercialização:	≤ 13 %.

Ao contrário de outros feijões, o «Fagiolo Cannellino di Atina» não necessita de demolha antes da cozedura

**3.3. Matérias-primas (unicamente para os produtos transformados):**

—

**3.4. Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal):**

—

**3.5. Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada:**

Todas as fases do processo produtivo devem ter lugar na área geográfica delimitada no ponto 4

**3.6. Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc.:**

O «Fagiolo Cannellino di Atina» com denominação de origem protegida deve ser acondicionado na área geográfica delimitada no ponto 4. Com efeito, dado que o produto não é tratado com nenhum tipo de conservante, se fosse transportado para fora da área de produção poderia ser afectado por variações significativas de temperatura e humidade, que, além de lhe alterarem as características organolépticas, criariam condições favoráveis ao ataque do gorgulho, cuja presença tornaria o feijão inutilizável.

Os acondicionamentos admitidos são os seguintes: em saquetas ou sacos de 250 g a 5 kg; em saquetas ou sacos de 250 g a 5 kg, sob vácuo; em tabuleiros de 250 g a 3 kg; em tabuleiros de 250 g a 3 kg, sob vácuo; nos acondicionamentos referidos, congelados

### 3.7. Regras específicas relativas à rotulagem:

Além do símbolo gráfico comunitário e das informações legalmente exigíveis, figuram obrigatoriamente no rótulo da embalagem, em caracteres de imprensa claros e legíveis, as seguintes indicações: «Fagiolo Cannellino di Atina», seguida do acrónimo DOP, assim como o nome, a razão social e o endereço da empresa produtora e embaladora. É proibido qualquer qualificativo não expressamente previsto. São, porém, admitidas indicações que façam referência a marcas privadas, desde que não sejam de natureza laudatória nem susceptíveis de induzir em erro o consumidor, bem como a indicação do nome da empresa de cujas explorações provenha o produto e outras menções, verdadeiras e comprováveis, autorizadas pela legislação comunitária, nacional ou regional. A denominação «Fagiolo Cannellino di Atina» não pode ser traduzida. O logotipo da denominação «Fagiolo Cannellino di Atina» é constituído por dois círculos concêntricos: o círculo interno tem fundo cor-de-laranja e nele figura um feijão *cannellino di Atina* de cor castanho claro. Por debaixo do feijão figura uma grinalda, composta por folhas verdes e com um laço vermelho no centro. Acima do feijão figura uma coroa desenhada a negro 100 %, sendo o seu interior verde e o seu exterior amarelo. Acima da coroa figura a menção D.O.P., em caracteres Times New Roman 100 % negros. Ambos os círculos são delimitados por um rebordo castanho. Entre esses rebordos figura a menção «Fagiolo cannellino di Atina», em caracteres negritos Times New Roman 100 % negros; na parte superior figuram três estrelas amarelas em fundo azul, lado a lado com a bandeira tricolor italiana. As dimensões do logotipo podem ser ajustadas proporcionalmente, em função da utilização que lhe seja dada



### 4. Delimitação concisa da área geográfica:

A área de produção da denominação de origem protegida «Fagiolo Cannellino di Atina» distribui-se pelos seguintes municípios da província de Frosinone: Atina: lugares de Settignano, Oboca, Sacco, Sabina, S. Marciano e Case di Melfa; Villa Latina: lugar de Saccoccia; Picinisco: lugares de Di Vito e Immoglie; Casalvieri: lugares de Guagno, Casal Delle Mole e Plauto; Casalattico: lugares de S. Nazzario e S. Gennaro; Gallinaro: lugar de Rosanisco. A área delimitada compreende as terras irrigadas pelas águas dos rios Melfa e Mollarino e dos afluentes de ambos

### 5. Relação com a área geográfica:

#### 5.1. Especificidade da área geográfica:

Os solos da zona de cultivo do «Fagiolo Cannellino di Atina» são de origem sedimentar aluvionar do Holocénico. Os subsolos são permeáveis e assentam sobre saibros ou cascalhos. Do ponto de vista morfológico e litológico, observam-se colinas e vales, formações vulcânicas, lavas e produtos da alteração destas. Os terrenos, escuros e ricos em manganês, são designados localmente por «focaleti». A temperatura varia com a altitude; no Inverno, raramente desce abaixo de  $-2^{\circ}\text{C}$  e no Verão não excede  $25^{\circ}\text{C}$ . Os ventos sopram do quadrante sul e as montanhas a norte impedem os ventos frios. A precipitação concentra-se sobretudo no Outono e no Inverno, embora também chova no Verão, o que impede a aridez nos meses de Julho e Agosto

#### 5.2. Especificidade do produto:

Caracterizam o «Fagiolo Cannellino di Atina» um sabor doce, uma cor branca opaca, a forma reniforme característica e, acima de tudo, um epicarpo extremamente tenro e que se desfaz na boca. Ao contrário do que sucede com os outros feijões, o «Fagiolo Cannellino di Atina» não necessita de demolha antes da cozedura

5.3. *Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do produto (para as DOP) ou uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto (para as IGP):*

O «Fagiolo Cannellino di Atina» D.O.P. é considerado um símbolo da cultura e tradição da zona de produção delimitada no ponto 4. A sua denominação é relacionável com a área geográfica historicamente mais dedicada ao cultivo, que determina de modo inequívoco a peculiaridade do produto, tornando-o perfeitamente diferenciável e inimitável. As qualidades que caracterizam o «Fagiolo Cannellino di Atina» são o sabor adocicado, a cor branca opaca, a forma reniforme característica e, acima de tudo, um epicarpo que fica tenro e se desfaz na boca depois da cozedura. Ao contrário do que sucede com os outros feijões, o «Fagiolo Cannellino di Atina» não necessita de demolha antes da cozedura. Estas características devem-se, tanto à especificidade do ecotipo, como à composição e à estrutura das terras de cultivo. Com efeito, as terras de cultivo, designadas localmente por «focaleti», são de origem aluvial e ricas em manganês, muito permeáveis e de cor escura. A água utilizada na irrigação caracteriza-se por teores muito baixos de fósforo e de azoto, muito aquém dos limites permitidos, o que revela a ausência de poluição de origem humana. O cálcio, presente em quantidades apreciáveis, influencia a quantidade de pectinas presentes no produto. Também do ponto de vista climático a zona de produção é muito favorável ao cultivo deste feijão. Na realidade, esta cultura caracteriza-se por um ciclo produtivo exclusivamente estival e bastante curto, necessitando o crescimento da planta de temperaturas diurnas relativamente elevadas e temperaturas nocturnas relativamente baixas. A amplitude térmica entre o dia e a noite, típica da zona de cultivo, influencia o crescimento da planta e, conseqüentemente, as características do produto final. Apesar de a precipitação estar sobretudo concentrada no Outono e no Inverno, não deixa de chover no Verão, reduzindo assim os períodos de seca prejudiciais à cultura. O factor humano contribui de modo determinante para a obtenção de um bom produto. Uma parte substancial da população residente na zona cultiva com dedicação e sabedoria o *fagiolo cannellino* de Atina, recorrendo a técnicas transmitidas de pais para filhos há gerações. As sementes, obtidas todos os anos nas explorações, são zelosamente guardadas. Num território particularmente deprimido do ponto de vista económico e do emprego, onde o fenómeno da emigração se encontra ainda muito presente, a «redescoberta» do *fagiolo cannellino* de Atina veio constituir uma saída laboral importante. São muitos os elementos históricos que sustentam a DOP «Fagiolo Cannellino di Atina». Efectivamente, são múltiplos os testemunhos que atestam o modo como esta leguminosa veio integrar-se na sociedade local. Já em 1811, Demarco considerava o *fagiolo cannellino* de Atina de óptima qualidade, ao passo que Cirelli fornecia no *Il Regno delle due Sicilie* dados estatísticos muito significativos sobre a produção agrícola de 1853, entre os quais é referida a produção de 2 500 *tomoli* anuais de *fagiolo cannellino* de Atina no campo de Atina (*nota*: o *tomolo* é uma unidade antiga, equivalente a cerca de 40 kg). Este feijão tem sido sempre o alimento principal dos camponeses, que o cozinhavam na característica *pignata* e temperavam com um fio de azeite. No passado, era o que se comia ao almoço. Os registos contabilísticos revelam que este feijão, além de ser destinado ao consumo familiar e à venda, era oferecido aos parentes e conhecidos, sem dúvida por a sua qualidade ser muito apreciada. Do ponto de vista económico, o «Fagiolo Cannellino di Atina» é uma das culturas mais rentáveis destes vales, tendo a sua denominação entrado já na linguagem corrente e comercial e figurando o produto como protagonista em congressos e na imprensa

**Referência à publicação do caderno de especificações:**

O actual Governo activou o procedimento nacional de oposição ao publicar a proposta de reconhecimento da DOP «Fagiolo Cannellino di Atina» na *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* n.º 185 de 10 de Agosto de 2007

O texto consolidado do caderno de especificações de produção pode ser consultado em:

[http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search\\_Documenti\\_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg](http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg)

ou

entrando directamente na página principal do sítio do Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (<http://www.politicheagricole.it>), clicando em «Prodotti di Qualità» (à esquerda do ecrã) e, a seguir, em «Disciplinari di produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]».