

II

(Actos não legislativos)

REGULAMENTOS

REGULAMENTO (UE) N.º 588/2010 DA COMISSÃO

de 5 de Julho de 2010

que aprova alterações menores do caderno de especificações relativo a uma denominação inscrita no registo das denominações de origem protegidas e das indicações geográficas protegidas [Soprèssa Vicentina (DOP)]

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho, de 20 de Março de 2006, relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios⁽¹⁾, e, nomeadamente, o seu artigo 9.º, n.º 2, segunda frase,

Considerando o seguinte:

- (1) Em conformidade com o artigo 9.º, n.º 1, primeiro parágrafo, do Regulamento (CE) n.º 510/2006 e ao abrigo do artigo 17.º, n.º 2, do referido regulamento, a Comissão examinou o pedido da Itália tendo em vista a aprovação de uma alteração do caderno de especificações da denominação de origem protegida «Soprèssa Vicentina», registada nos termos do Regulamento (CE) n.º 2400/96 da Comissão⁽²⁾, alterado pelo Regulamento (CE) n.º 492/2003⁽³⁾.
- (2) O pedido tem por objectivo a alteração do caderno de especificações precisando as modalidades de marcação dos suínos utilizados como matéria-prima.

- (3) A Comissão examinou a alteração em causa e concluiu que é justificada. Como a alteração é menor, na acepção do artigo 9.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006, a Comissão pode aprová-la sem recorrer ao procedimento previsto nos artigos 5.º, 6.º e 7.º do referido regulamento,

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

O caderno de especificações da denominação de origem protegida «Soprèssa Vicentina» é alterado em conformidade com o anexo I do presente regulamento.

Artigo 2.º

O documento único actualizado figura no anexo II do presente regulamento.

Artigo 3.º

O presente regulamento entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e directamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em 5 de Julho de 2010.

Pela Comissão
O Presidente
José Manuel BARROSO

⁽¹⁾ JO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

⁽²⁾ JO L 327 de 18.12.1996, p. 11.

⁽³⁾ JO L 73 de 19.3.2003, p. 3.

ANEXO I

É aprovada a alteração seguinte ao caderno de especificações da denominação de origem protegida «Soprèssa Vicentina»:

No artigo 2.º, «Descrição do produto», ponto 2.1.3 «Idade para abate», introdução da expressão «ou na orelha»:

«A idade mínima para abate é de nove meses, a conferir pelos dados constantes da tatuagem efectuada na coxa do animal nos trinta dias subsequentes ao nascimento».

é substituído por:

«A idade mínima para abate é de nove meses, a conferir pelos dados constantes da tatuagem efectuada na coxa ou na orelha do animal nos trinta dias subsequentes ao nascimento».

ANEXO II

DOCUMENTO ÚNICO

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

«SOPRÈSSA VICENTINA»

N.º CE: IT-PDO-0105-0145-10.8.2009

IGP () DOP (X)

1. Nome

«Soprèssa Vicentina»

2. Estado-Membro ou país terceiro

Itália

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício**3.1. Tipo de produto**

Classe 1.2.: Preparações à base de carne

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

Descrição: a «Soprèssa Vicentina» é um produto de salsicharia ensacado e curado, cru, de dimensões médias ou grandes, obtido por transformação de todas as partes nobres da carne de suíno.

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

A matéria-prima utilizada no fabrico da «Soprèssa Vicentina» é carne de suíno proveniente de animais nascidos e criados em explorações pecuárias situadas no território da província de Vicenza.

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

É proibida a utilização de farinhas de carne na alimentação dos animais desde o nascimento até ao fim da fase da recria e de matérias de origem animal não lácteas na alimentação dos animais na fase de engorda.

De preferência, os alimentos devem ser fornecidos na forma líquida ou pastosa, mediante a adição de água ou, sempre que possível, de soro lácteo. Para se obter uma camada exterior de gordura de boa qualidade, o ácido linoleico não deve representar mais de 2 % do regime alimentar, expresso em relação à matéria seca. Em conjunto, a capitação diária de soro lácteo e leiteiro não deve exceder 15 litros.

Entende-se por leiteiro o subproduto do fabrico da manteiga e por soro lácteo o subproduto da coalhada, no fabrico do queijo.

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

Criação dos suínos: a matéria-prima utilizada para a produção da «Soprèssa Vicentina» é carne de suíno proveniente de animais nascidos e criados em explorações pecuárias situadas no território da província de Vicenza.

As características genéticas dos animais autorizados devem ser de raça pura ou resultantes de um cruzamento, sem manipulações genéticas, das raças tradicionais Large White, Landrace e Duroc, inscritas no Libro Genealogico Italiano ou em livros genealógicos estrangeiros reconhecidos pelo livro genealógico italiano, cujas finalidades sejam compatíveis com este último na perspectiva da produção de suínos de engorda.

Os suínos criados devem apresentar um peso elevado no abate (130 kg de peso-carcaça).

A idade mínima para abate é de nove meses, a conferir pelos dados constantes da tatuagem efectuada na coxa [ou na orelha] do animal nos trinta dias subsequentes ao nascimento. As instalações pecuárias utilizadas na criação devem possibilitar um bom isolamento e arejamento, de modo a garantir uma temperatura adequada, renovar o melhor possível o ar e eliminar os gases nocivos. Os pavimentos devem ser constituídos por materiais hidrófobos, térmicos e antideslizantes.

Todas as instalações pecuárias devem possuir características de resistência à corrosão adequadas ao tipo de alimentação dos animais.

Também podem ser utilizados suínos criados em regime de pastoreio livre ou em regime misto (estabulação e pastoreio livre).

Abate dos suínos: o abate dos suínos deve ter lugar em estabelecimentos detentores das licenças sanitárias previstas na regulamentação nacional e comunitária, situados no território reconhecido como DOP.

O peso dos suínos abatidos não deve ser inferior a 130 kg de peso-carcaça.

É excluída de transformação ulterior a carne dos suínos portadores de miopatias manifestas (PSE; DFD; consequências de processos inflamatórios e traumáticos anteriores), constatadas pelo médico veterinário no local de abate.

Transformação da carne: a transformação da carne e a cura dos produtos devem ter lugar em estabelecimentos situados no território delimitado. Os estabelecimentos de transformação devem ser detentores das licenças sanitárias previstas na regulamentação nacional e comunitária.

Receita e ingredientes: no fabrico da «Soprèssa Vicentina», utilizam-se as partes mais nobres das meias carcaças seleccionadas: perna, cachaço, pá, barriga, gordura da goela e lombo.

Os ingredientes autorizados são os seguintes (quantidades máximas):

- Sal: 2 700 g por 100 kg de massa,
- Pimenta, em quartos de grão: 300 g por 100 kg de massa,
- Mistura de especiarias finamente moídas (canela, cravinho e alecrim): 50 g por 100 kg de massa,
- Alho: 100 g por 100 kg de massa,
- Açúcar: 150 g por 100 kg de massa,
- Nitrato de potássio: dentro dos limites autorizados.

Método de fabrico: o método de fabrico é o seguinte:

As meias carcaças de suíno são desmanchadas; depois, as várias peças são refrigeradas a uma temperatura compreendida entre 0 °C e 3 °C durante pelo menos 24 horas. Seguem-se a desossa, a limpeza e a remoção dos nervos.

As peças de carne seleccionadas são trituradas em picadoras dotadas de discos com orifícios de diâmetro compreendido entre 6 mm e 7 mm. Juntam-se, em seguida, os outros ingredientes, previamente misturados, à carne picada, a uma temperatura compreendida entre 3 °C e 6 °C. Podem, então, juntar-se preparações de culturas microbianas autóctones, para facilitar a fermentação. A seguir, amassam-se bem todos os ingredientes, de modo que as partes gorda e magra fiquem bem misturadas em toda a massa. Finalmente, a massa obtida é ensacada em tripas naturais com pelo menos 8 cm de diâmetro.

As classes de peso do enchido são as seguintes: 1 kg a 1,5 kg, 1,5 kg a 2,5 kg, 2,5 kg a 3,5 kg, 3,5 kg a 8 kg.

Secagem: a secagem é feita do seguinte modo: escorrimento durante 12 horas, a uma temperatura compreendida entre 20 °C e 24 °C; secagem durante quatro a cinco dias, com a temperatura a decrescer de 22 °C-24 °C até 12 °C-14 °C.

Cura: o tempo de cura da «Soprèssa Vicentina», incluídos os períodos de escorrimento e secagem, é o seguinte, em função do peso dos enchidos:

- entre 1 kg e 1,5 kg: mínimo de 60 dias;
- entre 1,5 kg e 2,5 kg: mínimo de 80 dias;
- entre 2,5 kg e 3,5 kg: mínimo de 90 dias;
- entre 3,5 kg e 8 kg: mínimo de 120 dias.

3.6. Regras específicas relativas à fiação, à ralagem, ao acondicionamento, etc.

—

3.7. Regras específicas relativas à rotulagem

A designação «Soprèssa Vicentina DOP» não pode ser traduzida e deve figurar nos rótulos de forma claramente legível e indelével

O símbolo da «Soprèssa Vicentina DOP» deve ser aplicado no rótulo segundo as indicações constantes do manual gráfico: anexo A do caderno de especificações.

4. Delimitação concisa da área geográfica

A zona de produção da «Soprèssa Vicentina» compreende todo o território da província de Vicenza.

5. Relação com a área geográfica

5.1. Especificidade da área geográfica

A fase da cura é influenciada pelas condições de humidade do ar, que acompanham as variações de temperatura. Dependem de tais condições os processos de primeira e segunda fermentação que ocorrem no enchido.

5.2. Especificidade do produto

Ao ser colocada no mercado, a «Soprèssa Vicentina» apresenta as seguintes características:

Características físicas:

Aspecto exterior: forma cilíndrica, atadura efectuada com um fio não colorido, eventualmente elástico, no sentido longitudinal (*imbragatura*), e com uma série de anéis do mesmo material, colocados transversalmente sobre a imbragatura ao longo de todo o comprimento da «Soprèssa». Não é admitida a utilização de redes para este efeito. No caso do produto com alho, é autorizada a utilização de um fio colorido na extremidade (*asola*). A distância entre os anéis é de 2 cm a 4 cm, devendo existir pelo menos três. A superfície exterior apresenta-se coberta de uma patina clara, que se desenvolve naturalmente durante a cura.

Aspecto ao corte: a massa é simultaneamente compacta e tenra. O corte em rodela evidencia uma massa constituída pela parte muscular envolvida por partículas de gordura, de modo que o produto se mantém macio mesmo depois de muito tempo de cura. A coloração das rodela é ligeiramente opaca, não apresentando a gordura e a carne contornos bem definidos. Os fragmentos da massa têm tamanho médio grosseiro.

Características químicas:

Teor total de proteínas superior a 15 %; teor de gordura compreendido entre 30 % e 43 %; teor de sais minerais (cinzas) compreendido entre 3,5 % e 5 %; teor de humidade inferior a 55 %; pH compreendido entre 5,4 e 6,2.

Características microbiológicas:

Germes mesófilos: presença de lactobactérias e *Micrococcaceae*.

Características organolépticas:

Aroma: a especiarias; eventualmente também a ervas aromáticas, com ou sem alho;

Sabor: delicado, ligeiramente adocicado e apimentado ou a alho;

Cor: rosada a avermelhada;

Consistência: fragmentos médios grosseiros; pouca resistência à mastigação.

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 produto «Soprèssa Vicentina» está profundamente ligado ao seu ambiente em todas as fases da produção.

A relação do produto em causa com o meio ambiente, no que se refere aos factores humanos, é comprovada pela existência tradicional nesta zona de produção, o território vicentino, de numerosos camponeses e/ou artesãos cujos métodos específicos de suinicultura e de transformação e cura da carne desses animais estiveram na origem da «Soprèssa Vicentina», um produto único, cujo método de fabrico se manteve inalterado até aos nossos dias.

A relação com o meio ambiente é comprovada, nomeadamente, pelas características específicas da matéria-prima, obtidas através da composição do regime alimentar tradicional de engorda dos suínos, em que são utilizados quase exclusivamente cereais nobres provenientes da zona.

Além disso, a relação da matéria-prima com o território manifesta-se também no facto de o regime alimentar tradicional se basear preferencialmente numa pasta preparada com água e/ou soro, subprodutos da indústria do queijo. Trata-se de uma prática que tem uma longa tradição, como o testemunha o facto de o território da província de Vicenza ser uma zona de produção de dois importantes queijos DOP (Asiago e Grana Padano).

A transformação do leite para produção destes dois queijos DOP conduz à produção de um resíduo: o soro.

Este resíduo da transformação é muito influenciado pelas características do leite e, principalmente, pelas características do processo de separação das substâncias que vão formar o queijo, com a consequência lógica de que os elementos que não são utilizados no queijo conferem ao soro características específicas.

As explorações pecuárias localizadas no território vicentino utilizam este tipo de soro com características específicas, que são transmitidas à carne dos suínos e, portanto, ao produto transformado, produzido numa segunda fase.

Os aspectos económicos ligados à utilização do soro, um alimento com uma concentração muito baixa de princípios nutritivos, uma vez que se caracteriza por um elevado teor de água, condicionaram sempre a utilização típica, a nível local, do soro destes queijos, contribuindo para estabelecer uma tradição de utilização deste produto na alimentação dos suínos destinados à produção da «Soprèssa Vicentina».

A relação da «Soprèssa Vicentina» com o meio ambiente é ainda demonstrada pela existência na província de Vicenza de fabricantes com pequenos estabelecimentos de abate e transformação que utilizam suínos das explorações agrícolas locais e têm mantido, ao longo dos anos, o método de produção tradicional da «Soprèssa Vicentina», típico da tradição camponesa vicentina.

A fase da cura é influenciada pelas condições de humidade do ar, que acompanham as variações de temperatura. Dependem de tais condições os processos de primeira e segunda fermentação que ocorrem no enchido.

Desta relação com o meio ambiente, natural e humano, surgiu um produto peculiar, cujas características específicas sempre têm distinguido a «Soprèssa» produzida na província vicentina dos enchidos análogos produzidos noutras zonas. Tal é, aliás, confirmado pela bibliografia histórica.

Referência à publicação do caderno de especificações

A actual administração iniciou o procedimento nacional de oposição com a publicação da proposta de reconhecimento da DOP «Soprèssa Vicentina» no Diário da República Italiana n.º 73 de 28.3.2009.

O texto consolidado do caderno de especificações pode ser consultado no seguinte sítio *web*: www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

ou directamente no sítio *web* do Ministério da Agricultura italiano (www.politicheagricole.it): clicando em «Prodotti di Qualità» (à esquerda no ecrã) e em «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE (Reg CE 510/2006)».
