

REGULAMENTO DE EXECUÇÃO (UE) N.º 264/2013 DA COMISSÃO**de 18 de março de 2013****que aprova uma alteração menor ao caderno de especificações de uma denominação inscrita no Registo das denominações de origem protegidas e das indicações geográficas protegidas [Cipolla Rossa di Tropea Calabria (IGP)]**

A COMISSÃO EUROPEIA,

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

Tendo em conta o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro de 2012, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios ⁽¹⁾, nomeadamente o artigo 53.º, n.º 2, segundo parágrafo,

Considerando o seguinte:

- (1) O Regulamento (UE) n.º 1151/2012 entrou em vigor a 3 de janeiro de 2013. Revoga e substitui o Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho, de 20 de março de 2006, relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios ⁽²⁾.
- (2) Em conformidade com o artigo 9.º, n.º 1, primeiro parágrafo, do Regulamento (CE) n.º 510/2006, a Comissão examinou o pedido, apresentado pela Itália, de aprovação de uma alteração ao caderno de especificações da indicação geográfica protegida «Cipolla Rossa di Tropea Calabria», registada pelo Regulamento (CE) n.º 284/2008 da Comissão ⁽³⁾.

- (3) O pedido incidia na alteração do caderno de especificações, introduzindo precisões sobre a apresentação, o acondicionamento e a rotulagem da cebola.

- (4) A Comissão examinou a alteração em causa e concluiu que é justificada. Dado que a alteração é menor, a Comissão pode aprová-la sem recorrer ao procedimento previsto nos artigos 50.º a 52.º do Regulamento n.º 1151/2012,

ADOTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

O caderno de especificações da indicação geográfica protegida «Cipolla Rossa di Tropea Calabria» é alterado em conformidade com o anexo I do presente regulamento.

Artigo 2.º

O documento único com os principais elementos do caderno de especificações 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 diretamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em 18 de março de 2013.

Pela Comissão
Em nome do Presidente,
Dacian CIOLOȘ
Membro da Comissão

⁽¹⁾ JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

⁽³⁾ JO L 86 de 28.3.2008, p. 21.

ANEXO I

É aprovada a seguinte alteração ao caderno de especificações da indicação geográfica protegida «Cipolla Rossa di Tropea Calabria»:

— no artigo 5.º, n.ºs 6 e 7, onde se lê:

«Após a colheita, os bolbos das cebolas novas devem ser libertados da túnica exterior suja de terra; as hastes são seguidamente cortadas a 40 cm, antes de serem atadas em molhos, os quais, por sua vez, são dispostos em caixas.

A cebola destinada a consumo enquanto fresca (ou "cebola fresca") apresenta bolbos isentos de túnica e as hastes não excedem 60 cm (as mais compridas são cortadas); a cebola é seguidamente atada em molhos de 5 a 8 kg e colocada em caixas de diversas dimensões.»

deve ler-se:

«Após a colheita, os bolbos das cebolas novas devem ser libertados da túnica exterior suja de terra; as hastes são seguidamente cortadas em comprimentos variáveis entre 30 e 60 cm, antes de ser atadas em molhos, os quais, por sua vez, são dispostos em caixas.

A cebola destinada a consumo em fresco (ou "cebola fresca") apresenta bolbos isentos de túnica e hastes de comprimento variável entre 35 e 60 cm; a cebola é seguidamente atada em molhos de 1,5 a 6 kg e colocada em caixas de diversas dimensões.»

— no artigo 9.º, n.º 2, em vez de:

«A comercialização dos bolbos protegidos pela IGP "Cipolla Rossa di Tropea Calabria" deve obedecer às seguintes modalidades:

- "Cipollotti" (cebolinha nova): atada em molhos pequenos colocados em caixas pequenas, de cartão, plástico ou madeira, pronta para venda,
- "Cipolle da consumo fresco" (cebola fresca): apresenta-se atada em molhos de 5 a 8 kg, colocados em caixas de diversas dimensões.»

deve ler-se:

«A comercialização dos bolbos protegidos pela IGP "Cipolla Rossa di Tropea Calabria" deve obedecer às seguintes modalidades:

- "Cipollotti" (cebolinha nova): atada em molhos pequenos colocados em caixas pequenas, de cartão, plástico ou madeira, pronta para venda,
- "Cipolle da consumo fresco" (cebola fresca): apresenta-se atada em molhos de 1,5 a 6 kg, colocados em caixas de diversas dimensões.»

Foram alteradas as disposições relativas às modalidades de preparação do produto para acondicionamento, de modo a permitir maior flexibilidade de escolha das dimensões das embalagens e a ter em conta as novas exigências do mercado em matéria de embalagem,

— no artigo 9.º, n.º 4, em vez de:

«Fixou-se em seis o número mínimo de cebolas para fazer uma réstia, independentemente do calibre. O número e o peso das cebolas devem ser uniformes por tipo de embalagem.»

deve ler-se:

«Fixou-se em seis o número mínimo de cebolas para fazer uma réstia, independentemente do calibre.»

Concede-se maior margem de manobra para a realização das réstias tradicionais, para que os trabalhadores locais possam determinar o número e o calibre dos bolbos,

— no artigo 9.º, n.º 7, em vez de:

«Quando colocada no mercado, a cebolinha ou a cebola fresca em molhos, bem como a cebola de conservação em réstia, ostentam um rótulo autocolante em que figuram, de forma perfeitamente reconhecível, o logótipo e a marca do produto.»

deve ler-se:

«Quando colocada no mercado, a cebolinha e a cebola de conservação em réstia ostentam um rótulo autocolante ou outro em que figuram o logótipo da União e a marca do produto. Em contrapartida, a cebola fresca colocada em caixas de várias dimensões apresenta-se munida de um rótulo completo, aposto em cada molho, com a inscrição da marca da empresa, o logótipo da União, a marca e o tipo de produto, de modo a assegurar a rastreabilidade do mesmo e a identificá-lo inequivocamente.».

A cebola fresca «Cipolla Rossa di Tropea Calabria» acondicionada em molhos deve ostentar, em cada molho, um rótulo em que figurem o nome da empresa, o logótipo da União e a marca e a menção do tipo de produto. Deste modo, todos os molhos estarão munidos de rótulo com a menção de todas as informações necessárias para que o consumidor possa identificar corretamente o produto.

— Foram atualizadas as referências ao Regulamento (CEE) n.º 2081/92 constantes do caderno de especificações.

ANEXO II

DOCUMENTO ÚNICO

Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho (*)

«CIPOLLA ROSSA DI TROPEA CALABRIA»

N.º CE: IT-PGI-0105-0369-28.09.2011

IGP (X) DOP ()

1. Nome

«Cipolla Rossa di Tropea Calabria»

2. Estado-Membro ou país terceiro

Itália

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício

3.1. Tipo de produto

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

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

A Indicação Geográfica Protegida (IGP) «Cipolla Rossa di Tropea Calabria» designa bolbos da espécie *Allium cepa* pertencentes exclusivamente aos ecótipos autóctones abaixo referidos, característicos pela forma e pela precocidade de formação do bolbo, resultante do efeito fotoperiódico:

— «Tondo Piatta» temporão,

— «Tondo Piatta» semitemporão,

— «Allungata» seródio.

Distinguem-se três tipos de produto:

«Cipollotto» (cebolinha nova):

— cor: branco rosado ou arroxeadado,

— sabor: doce e tenro,

— calibre: cf. limites fixados pelas normas da União.

«Cipolla da consumo fresco» (cebola fresca):

— cor: branco avermelhado, podendo atingir arroxeadado,

— sabor: doce e tenro,

— calibre: cf. limites fixados pelas normas da União.

«Cipolla da serbo» (cebola «de conservação» ou «para guardar»):

— cor: vermelho arroxeadado,

— sabor: doce e estaladiço,

— calibre: cf. limites fixados pelas normas da União.

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 de produção da «Cipolla Rossa di Tropea Calabria», da sementeira até à colheita, têm de ocorrer na área geográfica identificada.

(*) Substituído pelo Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro de 2012, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios.

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

Após a colheita, os bolbos de «Cipolla Rossa di Tropea Calabria» são transformados da seguinte forma:

- os bolbos das cebolas novas devem ser libertados da túnica exterior suja de terra; as hastes são seguidamente cortadas em comprimentos variáveis entre 30 e 60 cm, antes de ser atadas em molhos, os quais, por sua vez, são dispostos em caixas,
- a cebola destinada a consumo em fresco (ou «cebola fresca») apresenta bolbos isentos de túnica e hastes de comprimento variável entre 35 e 60 cm; a cebola é seguidamente atada em molhos de 1,5 a 6 kg e colocada em caixas de diversas dimensões,
- a cebola de longa duração (ou «cebola de conservação») é disposta no solo, em faixas, coberta com folhas e deixada a secar durante oito a 15 dias, de modo a adquirir alguma consistência e resistência, bem como cor vermelha viva. Depois de desidratados, os bolbos são «aparados», ou seja, separados da parte aérea, ou destinados à produção de réstias (neste caso, a parte aérea é deixada intacta). Fixou-se em seis o número mínimo de cebolas para fazer uma réstia, independentemente do calibre. Esta cebola é acondicionada em sacas ou caixas, de peso que pode atingir, no máximo, 25 kg.

As operações de acondicionamento têm de ocorrer na área de produção e ser realizadas no respeito dos métodos tradicionais enraizados nos usos e costumes históricos locais, de modo a assegurar a rastreabilidade e o controlo e a conservar a qualidade do produto.

3.7. Regras específicas relativas à rotulagem

As embalagens devem ostentar, em caracteres de imprensa com o dobro do tamanho das restantes menções presentes no rótulo, a inscrição «Cipolla Rossa di Tropea Calabria» IGP, acompanhada da especificação do tipo de cebola – «Cipollotto», «Cipolla da consumo fresco», «Cipolla da serbo» – e da marca.

Quando colocada no mercado, a cebolinha e a cebola de conservação ostentam um rótulo autocolante ou outro em que figuram o logótipo da União e a marca do produto. Em contrapartida, a cebola fresca colocada em caixas de várias dimensões apresenta-se munida de um rótulo completo, aposto em cada molho, com a inscrição da marca da empresa, do logótipo da União, da marca e do tipo de produto, de modo a assegurar a rastreabilidade do mesmo e a identificá-lo inequivocamente.

4. Delimitação concisa da área geográfica

A área de produção da «Cipolla Rossa di Tropea Calabria» IGP compreende os terrenos adequados para esta cultura situados no território administrativo dos seguintes municípios da Calábria:

a) Província de Cosenza:

Parte dos municípios de Fiumefreddo, Longobardi, Serra d'Aiello, Belmonte, Amantea;

b) Província de Catanzaro:

Parte dos municípios de Nocera Terinese, Falerna, Gizzeria, Lamezia Terme, Curinga;

c) Província de Vibo Valentia:

Parte dos municípios de Pizzo, Vibo Valentia, Briatico, Parghelia, Zambrone, Zaccanopoli, Zungri, Drapia, Tropea, Ricadi, Spilinga, Joppolo, Nicotera.

5. Relação com a área geográfica

5.1. Especificidade da área geográfica

O cultivo da «Cipolla Rossa di Tropea Calabria» pratica-se nos terrenos arenosos ou de tendência arenosa, de composição média, e franco-argilosos ou limosos, situados ao longo da faixa costeira ou dos rios e cursos de água. Apesar da natureza saibrosa, os solos são de origem aluvial, que não limita o desenvolvimento nem o crescimento dos bolbos. Os terrenos costeiros são propícios ao cultivo da cebola temporã de consumo em fresco, enquanto os terrenos situados no interior, argilosos e franco-argilosos, são adaptados ao cultivo da cebola de conservação. Hoje, tal como no passado, a cebola roxa está presente tanto nas hortas familiares como nas culturas extensivas, fazendo parte integrante da paisagem rural, da alimentação, da gastronomia local e das receitas tradicionais.

As características edafoclimáticas do território de referência permitem obter um produto único no género, de alta qualidade e reputado no mundo inteiro.

5.2. Especificidade do produto

A «Cipolla Rossa di Tropea Calabria» é conhecida pelas suas características qualitativas e organolépticas: bolbos tenros, doçura e digestibilidade especial. Estas características permitem saborear a «Cipolla Rossa di Tropea Calabria» igualmente crua, em quantidades inequivocamente superiores às da cebola normal.

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 pedido de reconhecimento da «Cipolla Rossa di Tropea Calabria» IGP justifica-se pela reputação e pela notoriedade do produto, conseguidas, nomeadamente, graças à aplicação de várias iniciativas de promoção, tal como demonstrado por fontes históricas e bibliográficas. Várias são as fontes históricas e bibliográficas que atribuem a introdução da cebola na bacia do Mediterrâneo e na Calábria aos Fenícios e, mais tarde, aos Gregos. Muito apreciada na Idade Média e no Renascimento, a cebola era considerada como um produto muito importante para a alimentação e a economia local; para além das trocas a nível local, era igualmente comercializada e exportada por mar para a Tunísia, a Argélia e a Grécia. Os escritos dos viajantes que visitaram a Calábria entre 1700 e 1800 e que passaram pelas costas do mar Tirreno fazem referência à «Cipolle Rosse» (cebola roxa) de tipo comum. A cebola esteve sempre presente na alimentação dos agricultores e na produção local. Já em 1905, numa viagem à Calábria em que visitara Tropea, o doutor Albert ficara impressionado com a pobreza dos camponeses, que só comiam cebola. No início do século XX, a cebola de Tropea deixa as hortas e quintais para ser cultivada em grande escala. Em 1929, a construção do aqueduto da Valle Ruffa vai permitir irrigar estas culturas e, por conseguinte, melhorar simultaneamente o rendimento e a qualidade do produto. O maior impulso à divulgação da cebola nos mercados do norte da Europa ocorre durante a época dos Bourbons. Rapidamente, a cebola tornou-se num produto procurado e muito apreciado, tal como atestado nos *Studi sulla Calabria* (Estudos sobre a Calábria), datados de 1901, em que se faz igualmente referência à forma do bolbo e à cebola roxa e alongada da Calábria. Os primeiros registos estatísticos efetuados sobre o cultivo da cebola na Calábria figuram na *Enciclopedia Agraria Reda* (1936-1939). As características comerciais únicas desta cebola, perfeitamente reconhecidas a nível nacional, mas também e sobretudo o seu valor histórico e cultural na zona em questão – valor cada vez mais acentuado e presente nas práticas culturais atuais, na gastronomia, nas manifestações populares e nas expressões idiomáticas do dia-a-dia – explicam que o produto seja tão frequentemente imitado e que a sua denominação seja alvo de contrafação.

Referência à publicação do caderno de especificações

A administração competente iniciou o procedimento nacional de oposição com a publicação da proposta de reconhecimento da IGP «Cipolla Rossa di Tropea Calabria» no Diário da República Italiana n.º 185, de 10.8.2011.

O texto consolidado do Caderno de Especificações pode ser consultado no seguinte endereço web:
<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ou

accedendo diretamente à página principal do sítio web do Ministério da Agricultura, da Alimentação e das Florestas (www.politicheagricole.it), clicando em «Qualità e sicurezza» (canto superior direito do ecrã) e, a seguir, em «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».