

**REGULAMENTO DE EXECUÇÃO (UE) N.º 856/2014 DA COMISSÃO****de 4 de agosto de 2014****que aprova uma alteração menor ao caderno de especificações relativo a uma denominação inscrita no Registo das denominações de origem protegidas e das indicações geográficas protegidas [Lammefjordsgulerod (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 <sup>(1)</sup>, nomeadamente o artigo 53.º, n.º 2, segundo parágrafo,

Considerando o seguinte:

- (1) Em conformidade com o artigo 53.º, n.º 1, primeiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, a Comissão examinou o pedido, apresentado pela Dinamarca, de aprovação de uma alteração do Caderno de Especificações da Indicação Geográfica Protegida «Lammefjordsgulerod», registada pelo Regulamento (CE) n.º 2400/96 da Comissão <sup>(2)</sup>, com a redação que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 564/2002 <sup>(3)</sup>.
- (2) O pedido tem por objetivo alterar o caderno de especificações, introduzindo precisões nos seguintes pontos: descrição do produto, prova de origem, método de obtenção e outras (autoridade competente para realizar os controlos).
- (3) A Comissão examinou a alteração em causa e concluiu que é justificada. Atendendo a que se trata de uma alteração menor, na aceção do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, a Comissão pode aprová-la sem recorrer ao procedimento previsto nos artigos 50.º a 52.º do referido regulamento,

ADOTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

*Artigo 1.º*

O Caderno de Especificações da Indicação Geográfica Protegida «Lammefjordsgulerod» é alterado em conformidade com o anexo I do presente regulamento.

*Artigo 2.º*

O Documento Único consolidado 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 4 de agosto de 2014.

*Pela Comissão**Em nome do Presidente,*

Ferdinando NELLI FEROCI

*Membro da Comissão*<sup>(1)</sup> JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.<sup>(2)</sup> JO L 327 de 18.12.1996, p. 11.<sup>(3)</sup> JO L 86 de 3.4.2002, p. 7.

## ANEXO I

Alterações aprovadas ao Caderno de Especificações da Indicação Geográfica Protegida «Lammefjordsgulerod»

a) **Descrição do produto**

Onde se lê: «A cenoura do Lammefjord é muito lisa, tem grande friabilidade e uma tendência muito reduzida a tornar-se cinzenta depois de lavada. O seu teor de matéria seca é relativamente elevado, o teor de caroteno extremamente elevado e o teor de açúcar relativamente elevado.»,

deve ler-se: «“Lammefjordsgulerod” designa cenoura muito lisa, de grande friabilidade e uma ligeiríssima tendência para escurecer depois de lavada. O seu teor de matéria seca é relativamente elevado, o teor de caroteno extremamente elevado e o teor de açúcar relativamente elevado.

A “Lammefjordsgulerod” deve satisfazer as exigências aplicáveis à “categoria I” definida na norma CEE-ONU sobre a cenoura (FFV-10)».

b) **Área geográfica**

Onde se lê: «A cenoura do Lammefjord provém da zona de aterro por meio de diques do Lammefjord, delimitada pelo Ringkanal e a barragem de Audebo. O Lammefjord está situado em Odsherred, na Sjælland, Dinamarca. Svinning Vejle é a parte mais interior do Lammefjord drenado. A zona foi drenada antes do Lammefjord, principalmente porque se tratava de uma zona de pastos e de águas pouco profundas. O fiorde de Sidinge é igualmente uma zona canalizada do Isefjord e situa-se ao norte do Lammefjord. Klintsø é a zona mais setentrional. Esta zona era originalmente um fiorde, mas a sua embocadura foi obstruída por aluviões naturais. A zona está igualmente rodeada de canais de drenagem.

A proveniência do substrato da cultura (o leito lodoso dos canais de Lammefjord (rubrica “relação”) constitui uma das características peculiares da produção desta cenoura.

A cultura pratica-se no respeito das regras de produção integrada de produtos hortícolas ao ar livre, sob controlo da direção dos produtos vegetais.»,

deve ler-se: «A região de Lammefjord é composta por quatro zonas de canais em Odsherred, Sjælland (Dinamarca):

- Parte dos canais de Lammefjord, delimitada pelo Ringkanal e a barragem de Audebo;
- Svinning Vejle, delimitada pelo Ringkanal, a Sul, a Oeste e a Norte, e pela linha ferroviária entre Svinninge e Hørve, a Leste;
- Fiorde de Sidinge, delimitado pela barragem de Sidinge e por um canal de drenagem;
- Klintsø, igualmente rodeada de canais de drenagem.».

c) **Prova de origem**

Onde se lê: «As cenouras do Lammefjord devem ser lavadas e acondicionadas em lavadouros homologados do Lammefjord. Uma das condições para a homologação de um lavadouro é a inscrição diária, em diários de controlo, das admissões de cenouras provenientes dos locais de cultivo, assim como a separação física clara das cenouras do Lammefjord e de quaisquer outras cenouras cultivadas em solos arenosos normais no exterior das áreas mencionadas. A Direção dos Produtos Vegetais procede a um controlo suplementar destas condições.»,

deve ler-se: «A “Lammefjordsgulerod” deve ser lavada e acondicionada em lavadouros locais homologados, nos quais deve estar reunida a documentação relativa à sua origem. Uma das condições para a homologação de um lavadouro é a inscrição diária, em diários de controlo, da admissão de cenoura proveniente dos locais de cultivo, assim como a separação física clara da “Lammefjordsgulerod” de outra cenoura cultivada em solos arenosos normais no exterior das áreas mencionadas.».

**d) Método de obtenção**

Onde se lê: «A cenoura do Lammefjord é cultivada de acordo com as normas da produção integrada de produtos hortícolas ao ar livre (Dansk Miljøgrønt), cujo objetivo consiste em garantir simultaneamente o rendimento e a qualidade. No plano fitossanitário, por exemplo, será dada preferência, tanto quanto possível, às medidas técnicas de cultura e aos produtos biológicos de proteção, em vez de aos produtos fitofarmacêuticos químicos.

Entre os domínios fundamentais, relativamente aos quais se formulam diretrizes ou requisitos, contam-se:

- a técnica de cultivo,
- a adubação,
- a rega,
- o domínio fitossanitário (serviço de alerta, luta contra os organismos nocivos e os fungos),
- a colheita, a armazenagem e a embalagem,
- a gestão/formação,
- o aconselhamento, a documentação e o controlo.»

deve ler-se: «A “Lammefjordsgulerod” deve ser cultivada em conformidade com a norma GlobalG.A.P. (Parceria Global para Boas Práticas Agrícolas), que fixa o quadro de boas práticas agrícolas. Esta norma compreende exigências sobre documentação de gestão da qualidade, gestão ambiental, utilização mínima de pesticidas, rastreabilidade, segurança dos alimentos e avaliação de riscos associados ao ambiente de trabalho e à higiene alimentar. As empresas de acondicionamento de cenoura da região de Lammefjord que lavam, rastreiam e embalam a cenoura estão igualmente submetidas à norma GlobalG.A.P.»

**e) Estrutura de controlo**

Onde se lê: «Nome: Plant Commodities Dept.

Endereço: Skovbrynet 18, DK-1250 København.»

deve ler-se: «Nome: AgroManagement v/Inge Bodil Jochumsen

Endereço: Kirketoften 5, 5610 Assens, tel. 51 24 49 89, Internet: agromanagement.dk».

**f) Rotulagem**

Onde se lê: «As disposições da Direção dos produtos vegetais no que respeita à rotulagem devem ser observadas, a saber:

1) Quando as cenouras são apresentadas em embalagem, cada embalagem por grosso deve estar munida das informações seguintes, que devem ser legíveis, visíveis do exterior e resistentes à lavagem:

a) Identificação:

- acondicionador e/ou remetente: nome e endereço, ou marca emitida ou reconhecida por uma autoridade oficial: Cenoura do Lammefjord;

b) Natureza do produto:

- nome da variedade, para uma categoria “Extra”, assim como (no caso de o conteúdo não ser visível do exterior):
  - “cenouras em molhos” ou “cenouras”,
  - “cenouras temporãs” ou “cenouras tardias”;

c) Origem do produto:

- Dinamarca,
- Lammefjord;

- d) Informações para a comercialização:
- categoria,
  - tamanho, expresso como
    - o maior e o menor diâmetro, ou o peso (no caso de ter sido estipulada a triagem por tamanho),
    - número de molhos para as cenouras apresentadas em molhos.
- e) Marca de controlo oficial (facultativo).

2) Para as cenouras a granel (carregadas diretamente num meio de transporte — ou num dos seus compartimentos) as indicações *supra* devem figurar num documento de acompanhamento ou numa ficha instalada num lugar visível do meio de transporte.»

deve ler-se: «A embalagem deve apresentar-se munida de rótulo com as menções *infra*, independentemente de se tratar de acondicionamento prévio ou de embalagens abertas:

- a) Nome e endereço da empresa de embalagem.
  - b) Logótipo do “Lammefjordens Grøntsagslaug”.
  - c) Categoria.».
-

## ANEXO II

## DOCUMENTO ÚNICO CONSOLIDADO

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 (\*)

## «LAMMEFJORDSGULEROD»

N.º CE: DK-PGI-0205-01118 — 04.06.2013

IGP (X)      DOP ( )

**1. Nome**

«Lammefjordsgulerod»

**2. Estado-Membro ou país terceiro**

Dinamarca

**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**

«Lammefjordsgulerod» designa cenoura muito lisa, de grande friabilidade e uma ligeiríssima tendência para escurecer depois de lavada. O seu teor de matéria seca é relativamente elevado, o teor de caroteno extremamente elevado e o teor de açúcar relativamente elevado.

A «Lammefjordsgulerod» deve satisfazer as exigências aplicáveis à «categoria I» definida na norma CEE-ONU sobre a cenoura (FFV-10).

A «Lammefjordsgulerod» deve ser cultivada em conformidade com a norma Global G.A.P. (Parceria Global para Boas Práticas Agrícolas), que fixa o quadro de boas práticas agrícolas.

**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 têm de ocorrer na área identificada.

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

A lavagem e o acondicionamento da cenoura ocorrem exclusivamente nos lavadouros locais.

**3.7. Regras específicas relativas à rotulagem**

- a) Nome e endereço da empresa de embalagem.
- b) Logótipo do «Lammefjordens Grøntsagslaug».
- c) Categoria.

(\*) JO L 93 de 31.3.2006, p. 12. 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 (JO L 343 de 14.12.2012, p. 1).

#### 4. Delimitação concisa da área geográfica

A região de Lammefjord é composta por quatro zonas de canais em Odsherred, Sjælland (Dinamarca):

- Parte dos canais de Lammefjord, delimitada pelo Ringkanal e a barragem de Audebo;
- Svinninge Vejle, delimitada pelo Ringkanal, a Sul, a Oeste e a Norte, e pela linha ferroviária entre Svinninge e Hørve, a Leste;
- Fiorde de Sidinge, delimitado pela barragem de Sidinge e por um canal de drenagem;
- Klintsø, igualmente rodeada de canais de drenagem.

#### 5. Relação com a área geográfica

##### 5.1. Especificidade da área geográfica

O substrato da cultura provém do leito lodoso dos canais de Lammefjord. O fiorde de Sidinge foi a primeira zona a ser drenada na região do Lammefjord (a partir de 1841). Svinninge Vejle foi drenada a seguir e o aterro por meio de diques do Lammefjord, a maior zona, iniciou-se em 1873. A última zona a ser drenada foi Klintsø.

A camada inferior do solo é composta por argila e marga, ou argila e lodo enriquecido com areia. A camada superior compreende uma camada de lodo de vários metros composta por matéria animal e vegetal. Uma grande parte de Lammefjord é praticamente isenta de pedras e a elevada quantidade de cascas de mexilhão e de ostras depositadas dão aos solos um teor naturalmente elevado de calcário.

O clima de Lammefjord é ideal para o cultivo da cenoura: invernos amenos e verões frescos, com precipitações repartidas uniformemente ao longo do ano.

##### 5.2. Especificidade do produto

A cenoura da região de Lammefjord apresenta superfície muito lisa e mantém a cor depois de lavada e durante o armazenamento. Esta característica deve-se ao facto de o solo arenoso ser polido e possuir grão mais macio e arredondado do que outros solos do mesmo tipo, pelo que a cenoura não é arranhada na colheita. A cenoura da região de Lammefjord pode conservar-se em câmara fria durante todo o ano e ser manipulada sem risco de alteração da cor.

##### 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)

As condições de cultivo no leito antigo do fiorde conferem à «Lammefjordsgulerod» qualidade única. Este solo peculiar permite manipular a cenoura delicadamente e preservar-lhe a superfície lisa que a distingue.

O nome «Lammefjordsgulerod» é conhecido em toda a Dinamarca.

A «Lammefjordsgulerod» contribui igualmente para que o público associe o Lammefjord a produtos hortícolas de alta qualidade, sobretudo cenoura. O Lammefjord é assim descrito na grande enciclopédia dinamarquesa (*Den store danske Encyklopædi*): «O leito drenado do fiorde acolhe uma produção vegetal rica: cereais, semente e produtos hortícolas. O Lammefjord é reputado pela cenoura e a batata; antes de 1980, essa reputação estendia-se aos bolbos florais e ao espargo.»

É frequente os meios de comunicação dinamarqueses e estrangeiros citarem Lammefjord quando se referem ao êxito, nos anos mais recentes, dos restaurantes dinamarqueses que oferecem ementas à base de matérias-primas escandinavas.

#### Referência à publicação do caderno de especificações

[Artigo 5.º, n.º 7, do Regulamento (CE) n.º 510/2006]

<http://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/Foedevarekvalitet/BGB-Lammefjordsgulerodder %20konsolideret.pdf>