

Publicação de um pedido de registo, em conformidade com o n.º 2 do artigo 6.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92 relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem

(2003/C 277/10)

A presente publicação confere um direito de oposição nos termos dos artigos 7.º e 12.ºD do Regulamento (CEE) n.º 2081/92. Qualquer oposição a este pedido deve ser transmitida por intermédio da autoridade competente de um Estado-Membro, de um Estado membro da OMC ou de um país terceiro reconhecido nos termos do n.º 3 do artigo 12.º no prazo de seis meses a contar desta publicação. A publicação tem por fundamento os elementos a seguir enunciados, nomeadamente do ponto 4.6, pelos quais o pedido é considerado justificado na acepção do regulamento supracitado.

REGULAMENTO (CEE) N.º 2081/92 DO CONSELHO

PEDIDO DE REGISTO: ARTIGO 5.º

DOP (x) IGP ()

Número nacional do processo: —

1. Serviço competente do Estado-Membro

Nome: Institut national des appellations d'origine

Endereço: 138, avenue des Champs-Élysées — F-75008 Paris

Tel. (33-1) 53 89 80 00

Fax (33-1) 42 25 57 97.

2. Agrupamento requerente

2.1. Nome: Syndicat de défense de la noix et du cerneau de noix du Périgord

2.2. Endereço: Station de Creysse, BP 18, F-46600 Martel

Tel. (33) 05 65 32 22 22, fax (33) 05 65 37 07 42.

2.3. Composição: Produtores de nozes e/ou de miolo de nozes, agrupamentos de produtores, negociantes, sociedades de comercialização.

3. Tipo de produto: Frutas, produtos hortícolas e cereais no estado simples ou transformados, Classe 1.6

4. Descrição do caderno de especificações e obrigações

(resumo das condições do n.º 2 do artigo 4.º)

4.1. Nome: «Noix du Périgord»

4.2. Descrição: Os produtos com direito à denominação de origem «Noix du Périgord» são os seguintes: as nozes frescas ou nozes primor, as nozes secas, o miolo de nozes.

As nozes frescas e as nozes secas têm um calibre mínimo de 28 mm.

A noz fresca ou noz primor é um produto fresco, vendido com casca, que deve ser consumido rapidamente após a colheita. Esta fruta deve ser quebrada e descascada para ser comida. A fase de colheita desta noz permite obter um miolo firme e facilmente descascável. Quando do acondicionamento, a taxa de humidade da noz deve ser igual ou superior a 30 %. As duas variedades seleccionadas para esta produção são a marbot e a franquette.

A noz seca, que foi seca por método suave após a colheita, deve apresentar um teor de humidade inferior a 12 %, quando do acondicionamento. Esta fruta deve ser simplesmente quebrada para ser comida, já que o gosto amargo terá diminuído. As variedades seleccionadas para esta produção são a marbot, a franquette e a corne.

O miolo de nozes deve ser de dimensão superior a uma malha de 8 mm. Os miolos pequenos, de tom claro, são especialmente apreciados. No que respeita ao miolo de dominante clara, todas as formas (inteiro ou em pedaços) são aceites. No que respeita ao miolo ligeiramente mais escuro, castanho claro e/ou cor de limão, só a forma em metade é aceite. Só são tolerados 5 % de miolo mais escuro do que aquelas tonalidades. Quando do acondicionamento, a taxa de humidade do miolo será, no máximo, de 5 %. As variedades seleccionadas para esta produção são a corne, a franquette e a grandjean.

- 4.3. *Área geográfica*: A área geográfica da «Noix du Périgord» é composta por 612 comunas dos departamentos do Aveyron, da Charente, da Corrèze, da Dordogne, do Lot e do Lot-et-Garonne.

A produção de nozes, o descasque e o acondicionamento devem ser, obrigatoriamente, realizados na área geográfica.

Essa área foi definida em função de dois critérios principais:

- hábitos de produção e transformação da noz: foram seleccionadas as comunas em cujo território existiam pomares de nogueiras e/ou nogueiras isoladas, bem como as comunas onde se pratica o descasque;
- critérios geológicos, pedológicos e climáticos, destinados a conservar os meios favoráveis a uma nucicultura de qualidade. Em conformidade com este critério foi seleccionada uma zona de implantação das nogueiras, para além da qual não é possível plantar nogueiras destinadas à produção de denominação.

4.4. *Prova de origem*

a) Historial

Desde 8 000 A.C. a presença de nogueiras na Dordogne encontra-se atestada pela presença de madeiras e de conchas fósseis. A primeira prova escrita da presença de nogueiras no Périgord remonta ao séc. XIII e é fornecida pelos contratos de arrendamento pagos pelas quintas à Abadia Cisterciense de Dalon. Durante o séc. XVIII as guerras e os Invernos muito frios arruinam o nogal e a utilização doutros óleos (colza, amendoim, papoila) entra em concorrência com a produção de óleo de nozes. A cultura da noz persiste, no entanto, tendo por mercado a produção de nozes com casca e, sobretudo, de miolo de nozes. Em 1924 celebra-se, em Périgueux, o primeiro Congresso Nacional da Noz e do Miolo de Noz e dá-se início a uma reflexão coerente sobre as questões técnicas. Nessa época, Sarlat tinha grande reputação pelo descasque de nozes feito à mão, que facultava trabalho a um elevado número de mulheres. As grandes geadas de 1956 atingiram um grande número de nogueiras e a produção baixou de 10 000 toneladas para 6 500 toneladas. Esta diminuição continuou até aos anos 80. Apesar disso, foram plantados, nos últimos anos, 25 000 ha, na Dordogne, que mantiveram a superfície do nogal original e tornam possível a reactivação da produção.

b) Rastreabilidade

No que respeita ao acompanhamento dos produtos, as nozes secas, as nozes frescas e os miolos de nozes do Périgord são controlados desde a fase de elaboração até à fase de produto final.

As nozes são colhidas unicamente em pomares, ou em nogueiras isoladas, identificadas na zona de implantação das nogueiras, pelos serviços do INAO e por peritos independentes. Esses pomares devem respeitar os critérios relativos ao local de implantação das parcelas e as condições de produção. Todos os pomares conformes são registados pelos serviços do INAO.

Além disso, todos os operadores que intervêm na produção, no descasque, no armazenamento ou no acondicionamento de nozes do Périgord preenchem uma «declaração de aptidão», registada pelos serviços do INAO, e têm por obrigação manter registos que permitam o acompanhamento das compras e vendas de nozes do Périgord. Devem também efectuar, anualmente, uma declaração das existências. A produção é ainda controlada por meio das declarações de colheita, das declarações de fabrico de miolo e declarações de comercialização, depositadas junto dos serviços do INAO. Além disso, todos os lotes de nozes susceptíveis de reivindicar a Denominação devem circular acompanhados de um título de levantamento.

Quanto ao produto, efectuam-se exames analíticos e organolépticos a amostras colhidas dos lotes acondicionados. Um sistema de marcação, específico para a noz do Périgord e aprovado pelos serviços do INAO, identifica todas as embalagens em que são comercializadas as nozes do Périgord.

A expedição de nozes com casca ou de miolo de nozes a granel para o exterior da área geográfica é proibida. Com efeito, de um modo geral, e da mesma forma que o vinho, a noz é um produto fungível, o que significa que é possível misturar numa mesma embalagem nozes de origens e variedades diferentes. Contrariamente a outras regiões de França, onde as nozes com casca são vendidas em misturas, a tradição no Périgord consistiu sempre em vender as nozes por variedade, a fim de beneficiar de uma melhor revalorização para certas variedades mais qualitativas. A única excepção a essa regra reside na mistura tradicional «corne-marbot», que permite escoar mais facilmente a corne, cuja qualidade gustativa é evidente, mas que afasta por vezes o consumidor por ser difícil de quebrar. Esta tradição de vender as nozes por variedade esteve, pois, na origem do pedido de acondicionamento na zona de produção, prática corrente no Périgord. Aliás, aquando dos exames organolépticos dos lotes, a pureza varietal das amostras faz parte dos elementos de apreciação no âmbito do exame visual das cascas (nozes frescas e secas). Os lotes que apresentam uma percentagem muito elevada de outras variedades não podem beneficiar da denominação. Para o miolo, a diferenciação visual é dificilmente possível, mas é mais óbvia quando feita gustativamente.

Além disso, o acondicionamento na área salvaguarda a qualidade do produto.

No que diz respeito às nozes frescas, estas contêm pelo menos 30 % de água e são submetidas a uma «dessecação». Para preservar a sua qualidade, é necessário conservá-las a uma temperatura compreendida entre 1 °C e 5 °C e a um teor de humidade relativo compreendido entre 80 % e 95 %, isto é, em câmara fria. Por esta razão, o acondicionamento em embalagem não estanque deve ser efectuado o mais proximamente possível do estádio da comercialização e, por consequência, na área de acondicionamento, a fim de garantir a qualidade da noz devido às condições específicas de conservação respeitadas de forma constante desde a colheita. Além disso, este produto tem uma duração limitada (é proibido expedi-lo após 15 de Outubro do ano de colheita) e não pode em caso algum ser transformado em nozes secas. Além disso, é especificado na embalagem que as nozes frescas devem ser conservadas no frigorífico, na gaveta destinada aos legumes.

As nozes secas devem igualmente obedecer às especificações técnicas acima enunciadas. Quanto à necessidade de acondicionar o produto dentro da área, esta não está neste caso ligada à presença de água, mas sim à de lípidos (ácidos gordos), cuja má conservação pode levar a uma deterioração (rancidez). Como no caso das nozes frescas, mas após 1 de Março, são fixadas, para a conservação, normas de temperatura (entre 2 °C e 8 °C) e de higrometria (entre 60 % e 75 %). A duração do produto está também limitada a 31 de Dezembro do ano que se segue ao da colheita.

- 4.5. *Método de obtenção:* Apenas quatro variedades são autorizadas para a produção de nozes do Périgord. Para a produção de «nozes frescas» as nozes devem proceder das variedades marbot e franquette. Para a produção de «nozes secas» as nozes devem proceder das variedades marbot, franquette e corne. Para a produção de «miolo de nozes» as nozes devem proceder das variedades franquette, corne e grandjean. Admite-se, contudo, em cada pomar, a implantação de, no máximo, 8 árvores por hectare de variedades polinizadoras.

As nozes devem provir de pomares identificados.

Cada árvore deve dispor de uma superfície mínima de 80 m², a partir do décimo quinto ano, inclusive, depois do ano de plantação, o que corresponde, no máximo, a 125 árvores/ha. A distância mínima entre as árvores deve ser, pelo menos, igual a 7 metros. As culturas intercalares são toleradas até ao quinto ano, inclusive, após a plantação, com a condição de estarem a dois metros, no mínimo, do tronco.

É autorizada a irrigação durante o período vegetativo da noqueira, até 10 de Setembro, inclusive. É proibida a irrigação por aspersão sobre copas, bem como a utilização de reguladores de crescimento e activadores de maturação. O rendimento médio dos pomares da exploração é limitado a 4 toneladas por hectare.

As nozes secas e as nozes frescas ou nozes primor têm um calibre igual ou superior a 28 mm. É proibida a imersão das nozes com casca. Não é autorizado o tratamento com solução de hipoclorito das nozes com casca, salvo no que respeita às instalações existentes e até 31 de Dezembro de 2006.

As nozes frescas ou nozes primor são colhidas quando o miolo está firme e é facilmente descascável. Quando do acondicionamento, a taxa de humidade das nozes frescas ou nozes primor deve ser igual ou superior a 30 %.

As nozes secas devem ser sujeitas a secagem natural sobre ripas de madeira ou a secagem por ventilação de ar quente e seco. Neste último caso, a temperatura do fluxo de ar que deve poder atravessar toda a massa de nozes a secar não deve ser superior a 30 °C.

O miolo é extraído de nozes provenientes de pomares identificados. As nozes são quebradas manualmente ou por máquina. O descasque (operação que consiste na separação dos restos da casca e do miolo) é manual. No âmbito das operações de descasque e antes de qualquer acondicionamento, estão excluídas as embalagens de cartão para transporte das nozes ou do miolo.

No plano dos operadores comerciais e na fase prévia ao acondicionamento, as condições de armazenamento (higrometria, temperatura) são enquadradas, para cada tipo de produto, para que as respectivas qualidades sejam conservadas. Na fase de acondicionamento a tolerância em matéria de defeitos da casca e da parte comestível é mais estrita do que a que figura na norma de comercialização estipulada pelo Regulamento (CE) n.º 175/2000, alterado. É proibida a conservação das nozes frescas ou nozes primor em embalagens estanques.

As nozes frescas ou nozes primor são acondicionadas em embalagens de, no máximo, 5 kg. As nozes secas são acondicionadas em embalagens de, no máximo, 25 kg. O miolo de nozes é acondicionado em embalagens de, no máximo, 15 kg. É autorizada a venda, prévia ao acondicionamento, de nozes frescas ou nozes primor, de nozes secas e de miolo de nozes, em contentores paletizáveis (palloxes) de capacidade máxima de 450 kg, dentro da área de produção.

Com o objectivo de preservar todas as qualidades da fruta, as nozes frescas ou nozes primor deixam de poder ser comercializadas depois de 15 de Outubro do ano da colheita. As nozes secas e o miolo de nozes deixam de poder ser comercializados depois de 31 de Dezembro do ano seguinte ao de colheita.

- 4.6. *Relação:* A noz do Périgord procede de uma bacia tradicional de produção de nozes e de miolo de nozes. O saber tecnológico dos produtores, adaptado às condições locais, contribuiu para fazer delas um produto de excepção.

A zona de implantação das nogueiras está situada, principalmente, no Piemonte do Maciço Central, caracterizado por Verões quentes, acompanhados de pluviosidade intensa. Essa pluviosidade tem como consequência a formação de uma reserva de água no subsolo, necessária para a cultura da noz. Esta particularidade climática favorece a formação de gomos e a formação de miolo de nozes de qualidade. Isso explica, pois, a implantação antiga de pomares de nogueiras nesta região.

A notoriedade da noz do Périgord, baseada na qualidade deste produto, desenvolveu-se ao longo de séculos e já não precisa de ser demonstrada. É reconhecida em gastronomia, tanto em França como na Europa ou na América, desde o séc. XIX.

Nesta zona os produtores souberam, desde sempre, seleccionar as situações mais adaptadas a uma nomenclatura de qualidade. Isso permitiu determinar os critérios geológicos, pedológicos e micro-climáticos necessários para a identificação das parcelas aptas a produzir a noz do Périgord.

Só são autorizadas na produção da noz do Périgord variedades locais tradicionais, adaptadas às condições pedoclimáticas da região: a marbot, a corne e a grandjean, variedades que se encontram, exclusivamente, nesta região, bem como uma variedade adaptada à região: a franquette.

As condições de produção, devido à utilização de variedades rústicas e à preocupação de preservar a qualidade, são extensivas. São definidas de modo a preservar as especificidades da região e a explorar as suas riquezas (densidade pouco elevada, irrigação limitada, dimensão moderada, rendimentos limitados) e a assim preservar as características do produto.

Por último, o descasque permaneceu manual. Esse descasque, procedente de um longo saber tecnológico próprio da região, é uma garantia de que é respeitada a integridade do miolo (80 % de miolo de nozes inteiras); torna possível a triagem dos melhores produtos e contribui para a manutenção de uma actividade tradicional.

4.7. Estrutura de controlo

- INAO 138, avenue des Champs-Élysées — F-75008 Paris
- DGCCRF 59, Boulevard V. Auriol — F-75703 Paris Cedex 13.

4.8. *Rotulagem*: A rotulagem das embalagens unitárias das nozes frescas ou nozes primor, das nozes secas e do miolo de nozes que gozam da denominação de origem controlada «Noix du Périgord» deve comportar, no mesmo campo visual e na parte da frente da embalagem: o sistema de marcação aprovado pelos serviços do Institut national des appellations d'origine e distribuído pelo organismo aprovado, o nome da denominação de origem «Noix du Périgord» inscrito em caracteres de dimensão, pelo menos, igual à dos caracteres maiores, a menção «Appellation d'Origine Contrôlée» (Denominação de Origem Controlada), ou «AOC» (DOC), situada imediatamente abaixo do nome da denominação de origem e sem menções intercalares, de dimensão, pelo menos, igual a $\frac{2}{3}$ da dos caracteres maiores que figurem na parte da frente da embalagem e, conforme os casos, a menção «cerneaux de noix» (miolo de nozes).

Para o miolo de nozes, a rotulagem deverá, obrigatoriamente, ser completada, eventualmente noutro campo visual, com a indicação do ano de colheita. Para as nozes secas, a rotulagem deverá, obrigatoriamente, ser completada, eventualmente noutro campo visual, com a indicação do nome das variedades, quando se trate de uma mistura Corne-Marbot.

4.9. *Exigências legislativas nacionais*: Decreto relativo à denominação de origem controlada «Noix du Périgord».

Número CE: FR/00248/2002.05.03.

Data de recepção do processo completo: 3 de Outubro de 2003.

Não oposição a uma operação de concentração notificada

(Processo COMP/M.3278 — CVC/TPG/Debenhams)

(2003/C 277/11)

(Texto relevante para efeitos do EEE)

Em 5 de Novembro de 2003, a Comissão decidiu não se opor à concentração notificada acima referida e declará-la compatível com o mercado comum. Esta decisão é tomada com base no n.º 1, alínea b), do artigo 6.º do Regulamento (CEE) n.º 4064/89 do Conselho. O texto completo da decisão está disponível apenas em inglês e será tornado público depois de liberto do sigilo comercial. Estará disponível:

- em versão papel através dos serviços de vendas do Serviço das Publicações Oficiais das Comunidades Europeias (ver lista na contracapa),
- em formato electrónico na versão «CEN» da base de dados CELEX, com o número de documento 303M3278. CELEX é o sistema de documentação automatizado de legislação da Comunidade Europeia.

Para mais informações sobre as assinaturas é favor contactar:

EUR-OP

Information, Marketing and Public Relations

2, rue Mercier

L-2985 Luxembourg

Tel.: (352) 29 29-427 18; fax: (352) 29 29-427 09.
