

OUTROS ACTOS

COMISSÃO

Publicação de um pedido de registo 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

(2007/C 184/10)

A presente publicação confere um direito de oposição ao pedido nos termos do artigo 7.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 ⁽¹⁾. As declarações de oposição devem dar entrada na Comissão no prazo de seis meses a contar da data da presente publicação.

FICHA-RESUMO

REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO

«ČESKÝ KMÍN»

N.º CE: CZ/PDO/005/0382/20.10.2004**DOP (X) IGP ()**

A presente ficha-resumo expõe os principais elementos do caderno de especificações, para efeitos de informação.

1. *Serviço competente do Estado-Membro:*

Nome: Úřad průmyslového vlastnictví
Endereço: Antonína Čermáka 2a
CZ-160 68 Praha 6 — Bubeneč
Telefone: (420) 220 38 31 11
Fax: (420) 224 32 47 18
E-mail: posta@upv.cz

2. *Agrupamento:*

Nome: ČESKÝ KMÍN — sdružení
Endereço: Keřkov 86
CZ-582 22 Přibyslav
Telefone: (420) 569 48 21 71
Fax: (420) 569 48 21 71
E-mail: ceskykmin@quick.cz
Composição: Produtores/transformadores (X) Outra (X)

3. *Tipo de produto:*

Classe 1.8 Outros produtos do anexo I do Tratado (especiarias, etc.): sementes de cominho (*Carum carvi* L.)

4. *Caderno de especificações:*

[Resumo dos requisitos previstos no n.º 2 do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006]

(¹) JOL 93 de 31.3.2006, p. 12.

- 4.1 Nome: «Český kmín»
- 4.2 Descrição: Aspecto: aquénio maduro, desenvolvido, alongado, com superfície estriada, curvatura ligeira, são, sem doenças e sem sinais de podridão, mesmo quando o aquénio mantém o pedúnculo.
- Cor: castanho claro a escuro.
 - Sabor: picante.
 - Aroma: típico, sem cheiros estranhos.
 - Humidade: 13 %, no máximo.
 - Óleos essenciais: 2,8 %, no mínimo.
 - Cinzas totais: 8 %, no máximo.
 - Resíduos do próprio produto: 2,5 %, no máximo.
 - Impurezas não prejudiciais de origem vegetal: 2 %, no máximo.
 - Impurezas minerais: 1,5 %, no máximo, 1 % de areia, no máximo.
- 4.3 Área geográfica: República Checa: zonas de solos limosos e arenosos, com teor de argila de 10 % a 30 % e mistura variável de saibro. Os solos incluem solos pardos eutróficos, solos pardos podzólicos em terraços aluviais e solos pardos ácidos e muito ácidos.
- 4.4 Prova de origem: Cada produtor mantém registos das terras cultivadas. Os registos da produção deste cominho começam, em geral, por um registo da compra de sementes de variedades certificadas. Além disso, o produtor regista também as práticas agrícolas aplicadas (preparação do solo, sementeira, fertilização, monda, luta contra pragas e doenças, etc.). No quadro da rotação de culturas, são registadas as culturas sucessivas. Em relação à colheita, são registadas as quantidades colhidas, bem como a humidade e o teor de matérias estranhas anteriormente à secagem final e à limpeza. Esta última é efectuada nas instalações do produtor ou de subcontratantes. São sempre registados os dados relativos à quantidade e à qualidade do produto. As instalações de limpeza são inspeccionadas pelo pessoal dos serviços agrícolas.
- As inspecções são indicadas no registo das operações de limpeza. Os utilizadores finais e as empresas de transformação e comercialização mantêm registos completos dos produtos adquiridos, que devem ter as propriedades físicas e químicas exigidas (ver 4.2) e excelente qualidade microbiológica, não devendo conter impurezas. Essas propriedades são verificadas repetidamente pelos transformadores nos seus laboratórios ou em centros acreditados. Os produtos que não satisfaçam os requisitos necessários não são comprados. Tal significa que o cominho que não satisfaz as condições previstas no caderno de especificações não é comercializado sob a denominação «Český kmín». Todas estas fases do processo são também rigorosamente registadas. Todas as embalagens do produto são marcadas com os dados obrigatórios respeitantes ao produtor, incluindo o seu endereço. A observância do caderno de especificações é efectuada pelas autoridades competentes locais da *Státní zemědělská a potravinářská inspekce* (autoridade checa de inspecção agrícola e alimentar).
- 4.5 Método de obtenção: Para a obtenção de bons resultados, os produtores de cominho têm de respeitar diversos requisitos. O cultivo desta especiaria requer uma experiência sólida. Além de condições climáticas específicas (ver 4.6), o «Český kmín» exige solos limosos e arenosos, com teor de argila de 10 % a 30 % e mistura variável de saibro. De acordo com a classificação dos solos, são adequados os solos pardos eutróficos, os solos pardos podzólicos em terraços aluviais e os solos pardos ácidos e muito ácidos. Devem ainda ser respeitadas as seguintes condições:
- 1) Selecção de terrenos adequados, em função dos resultados obtidos com as culturas precedentes.
 - 2) Sementeira de sementes certificadas de variedades registadas.
 - 3) Densidade de sementeira de 2,25 milhões de sementes viáveis por hectare.
 - 4) Sementeira directa ou com uma cultura de cobertura, até 20 de Junho.
 - 5) Fertilização com adubos minerais, consoante as necessidades das plantas e as reservas de nutrientes do solo.

- 6) Monda segundo métodos adequados.
- 7) Luta contra as pragas e doenças segundo os métodos mais avançados.
- 8) Realização da colheita no ponto óptimo de maturação.
- 9) Tratamento pós-colheita e preparação para a comercialização.
- 10) Avaliação qualitativa da produção com base em propriedades físicas, químicas e biológicas.

As condições referidas são essenciais para a obtenção de um «Český kmín» de boa qualidade.

- 4.6 Relação: O «Český kmín» é cultivado no território checo desde meados do século XIX. A designação das variedades provinha do nome dos principais agricultores que o cultivavam: Havelka, Hokeš e outros. A tradição de selecção/melhoramento data de 1910: a variedade «Moravský», registada em 1941, e a variedade «Český», registada 1952, foram obtidas de variedades regionais de semente pequena. A variedade «Ekonom» registada em 1964, com sementes maiores, foi mais bem sucedida. Estas variedades não eram, porém, adequadas para a colheita mecanizada e a sua produção acabou por ser rejeitada. A situação mudou bastante com o registo da variedade «ekord», de grande rendimento e elevado teor de óleos aromáticos, que conservava as sementes aquando da maturação e da colheita. A esta variedade vieram juntar-se duas outras: a «Prochan», registada em 1990, e a «Kepron», registada em 1994. Estas três variedades formam um conjunto de alta qualidade, grande rendimento e elevado teor de óleos aromáticos. O melhoramento do produto contou também com a participação intensiva de cientistas e investigadores, estando pois a ele associados institutos de investigação e universidades de agronomia.

A tradição da cultura do cominho na República Checa tem 150 anos e deve-se às condições naturais, nomeadamente pedológicas, do seu território. O cominho é cultivado em solos limosos e arenosos, com teor de argila de 10 % a 30 % e mistura variável de saibro. Esses solos têm uma rácio água capilar/água gravitacional propícia à cultura do cominho, planta bienal que exige uma precipitação suficiente durante o período de desenvolvimento intensivo das raízes e das folhas, no primeiro ano, e na fase da floração, no segundo ano. As condições climáticas das terras altas checas, que constituem uma transição entre um clima de influência marítima e um clima continental, estão extremamente bem adaptadas ao cultivo de cominho de alta qualidade. Estas condições climáticas, sobretudo a distribuição das temperaturas e precipitações ao longo do ano, diferem das condições de outros países. Em comparação com as zonas de clima continental, a República Checa tem melhores condições para o cultivo do cominho, dado que a cultura se desenvolve mais lentamente, devido às temperaturas mais baixas, e que é menos provável a ocorrência de períodos curtos de seca. A principal diferença entre o clima checo e os climas marítimos reside na natureza dos seus Invernos (as reservas hídricas são maiores no início da Primavera) e no facto de haver maior probabilidade de ocorrência de períodos curtos de seca nos meses de Verão, devido à menor precipitação estival. A conjugação das condições pedológicas e climáticas, bem como a longa tradição, experiência e métodos sofisticados de cultivo do cominho na República Checa contribuem para as propriedades do «Český kmín», sobretudo para a elevada produção de sementes com elevado teor de óleos essenciais fortemente aromáticos (3-5 %). As sementes são colhidas com elevado grau médio de maturação. O teor de certos componentes aromáticos dos óleos essenciais de cominho é muito específico. O principal constituinte aromático do cominho cultivado nas zonas especificadas é a carvona. Em relação ao cominho cultivado noutras zonas, que tem como constituinte principal o limoleno, o teor de carvona do «Český kmín» é superior a 50 % (geralmente, 60 %). É precisamente ao elevado teor de carvona que se deve a qualidade do óleo essencial do cominho. A carvona tem propriedades terapêuticas, antisépticas e efeitos retardadores que são utilizados por diversas indústrias. No Codex checo, o artigo «Carvi etheroleum» trata da qualidade da essência de cominho produzida por destilação a vapor, cujo teor mínimo de carvona deve ser de 50 %. Para obter esse valor, é essencial uma matéria-prima (as sementes de cominho) com um teor de carvona ainda mais elevado. O teor de carvona do «Český kmín» é superior em cerca de 20 %.

É por estas razões que o «Český kmín» é tão apreciado e procurado. Grande parte da produção é exportada para zonas de clima continental e de clima marítimo.

Na República Checa, foi concedido à denominação ČESKÝ KMÍN um certificado de registo, com o número 193.

4.7 Estrutura de controlo:

Nome: Státní zemědělská a potravinářská inspekce

Endereço: Květná 15
CZ-603 00 Brno

Telefone: (420) 543 54 01 11

Fax: (420) 543 54 02 02

E-mail: sekret.k@szpi.gov.cz

4.8 Rotulagem: —
