

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

(2008/C 328/12)

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

DOCUMENTO ÚNICO

REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006**«CIAUSCOLO»****N.º CE: IT-PGI-005-0557-11.10.2006****IGP (X) DOP ()****1. Nome**

«Ciauscolo»

2. Estado-Membro ou país terceiro

Itália

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

Classe 1.2 — Produtos à base de carne

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

O «Ciauscolo» é um produto à base de carne de suíno, constituído por uma pasta de carnes provenientes das seguintes partes, por ordem decrescente: barriga (máximo 70 %); pá (máximo 40 %); aparas da perna e do lombo (máximo 30 %). A principal característica do «Ciauscolo» é a facilidade com que pode ser barrado no pão.

O «Ciauscolo» IGP é colocado no mercado sob a forma de cilindros de consistência mole, peso compreendido entre 400 g e 2 500 g, diâmetro entre 4,5 cm e 10 cm e comprimento entre 15 cm e 45 cm.

(1) JOL 93 de 31.3.2006, p. 12.

Ao fatiar-se, o produto apresenta uma coloração rosa uniforme e homogénea e não apresenta vestígios de ranço. Possui um aroma típico apurado, suave e perfumado, a especiarias (são adicionados à pasta de carnes sal, pimenta preta moída, vinho e alho picado) e um sabor apetitoso e delicado, nunca ácido.

O «Ciauscolo» IGP apresenta ainda as seguintes características químicas:

pH: igual ou superior a 4,8.

Proteínas: mínimo 15,00 %.

Matéria gorda: entre 32 % e 42 %.

Humidade/proteínas: máximo 3,10.

Matéria gorda/proteínas: máximo 2,80.

No que respeita a características microbiológicas, a contagem de bactérias aeróbias mesófilas e de bactérias produtoras de ácido láctico, acidúricas ou não, que se desenvolvem durante a maturação, deve ser superior a 10⁷ unidades formadoras de colónias por grama.

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

Podem ser utilizadas carnes: de suínos das raças tradicionais *Large White Italiana* e *Landrace Italiana*, melhoradas conforme consta do Livro Genealógico Italiano, ou de animais cujo progenitor seja um varrasco dessas raças; de suínos cujo progenitor seja um varrasco da raça *Duroc Italiana*, melhorada conforme consta do Livro Genealógico Italiano; de suínos cujo progenitor seja um varrasco de outra raça ou um varrasco híbrido, nascido em Itália ou no estrangeiro, desde que provenha de um programa de selecção ou de cruzamento cujos fins sejam compatíveis com os do Livro Genealógico Italiano para a produção de suínos pesados.

São sistematicamente excluídos: suínos com traços antitéticos, nomeadamente o gene responsável pela sensibilidade ao *stress* (síndrome do *stress* dos suínos); tipos genéticos e animais considerados não conformes aos fins do presente caderno de especificações; animais de raça pura *Landrace Belga*, *Hampshire*, *Pietrain*, *Duroc* e *Spotted Poland*.

Os suínos são enviados para abate depois de completarem nove meses e antes de completarem quinze meses.

O estado de saúde dos animais deve ser irrepreensível. Os machos e fêmeas reprodutores não são enviados para abate. É proibida a utilização de carcaças que não estejam bem sangradas ou que apresentem sinais de miopatias (PSE e DFD) ou indícios evidentes de processos inflamatórios ou de traumatismos.

O peso em vivo médio dos animais de cada partida enviada para abate deve ser de 170 kg e o peso em vivo de cada animal deve estar compreendido entre 145 kg e 200 kg.

As carcaças provenientes do abate devem obter a classificação «pesadas», em conformidade com o Regulamento (CEE) n.º 3220/84, a Decisão 2001/468/CE da Comissão, de 8 de Junho de 2001, e o *Decreto Ministeriale* de 11 de Julho de 2002, e corresponder aos critérios das categorias intermédias do sistema oficial de determinação do teor de carne.

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

As técnicas de criação, os alimentos autorizados e a quantidade e o modo de utilização desses alimentos visam a obtenção de animais «pesados». Esse objectivo deve ser atingido gradualmente através de um aumento diário moderado da ração e de uma alimentação conforme à regulamentação geral em vigor.

Associada às técnicas de criação, uma alimentação com aumentos diários moderados da ração contribui para a obtenção de suínos pesados.

Os alimentos utilizados devem ser conformes às normas comerciais.

É admitida a incorporação de sais minerais e vitaminas nas rações, dentro dos limites estabelecidos na legislação geral em vigor.

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

O fabrico e a maturação do «Ciauscolo» IGP devem decorrer exclusivamente na área geográfica de produção definida no ponto 4.

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

No fabrico do «Ciauscolo» IGP deve ser utilizado apenas intestino de porco ou de bovino. Cada enchido deve ser atado com fio de cânhamo nas duas extremidades. Ao ser colocado no mercado, o «Ciauscolo» IGP pode apresentar-se em unidades não acondicionadas ou acondicionado sob vácuo ou em atmosfera modificada, inteiro ou fatiado.

3.7. Regras específicas relativas à rotulagem

A designação «CIAUSCOLO», seguida da menção «Indicazione Geografica Protetta» («indicação geográfica protegida») deve figurar claramente no rótulo em caracteres indeléveis e nitidamente distintos de quaisquer outras menções escritas dele constantes. Imediatamente a seguir, deve figurar a sigla «IGP», traduzida na língua do país em que o produto se destina a ser comercializado, e/ou o símbolo comunitário. São autorizadas indicações que façam referência a nomes, razões sociais ou marcas privadas, desde que não tenham significado laudatório e não sejam susceptíveis de induzir o comprador e/ou o consumidor em erro. Também é admitida a indicação do nome ou da razão social das explorações suínícolas nas quais tenham sido criados os animais a partir dos quais o produto foi fabricado, desde que essa matéria-prima provenha exclusivamente das explorações mencionadas. É proibido qualquer outro qualificativo, não expressamente previsto neste ponto. A indicação «CIAUSCOLO» deve ser inscrita em italiano.

4. Delimitação concisa da área geográfica

A zona de produção do «Ciauscolo» IGP abrange alguns municípios das províncias de Ancona, Macerata e Ascoli Piceno e corresponde à área geográfica na qual o produto é tradicional e se encontra difundido nas famílias de camponeses. Acrescem as particularidades climáticas do território delimitado, que é predominantemente continental, sobretudo nas zonas altas — colinas e montanhas dos municípios indicados das três províncias referidas.

5. Relação com a área geográfica

5.1. Especificidade da área geográfica

A delimitação precisa da área geográfica abrange alguns municípios das províncias de Ancona, Macerata e Ascoli Piceno e corresponde à zona na qual o produto é tradicional e se encontra difundido nas famílias de camponeses. Os trabalhadores agrícolas, que viviam nas explorações, criavam suínos para as suas próprias necessidades domésticas e para o proprietário. Era frequente dividir um único suíno, criado para o auto-consumo de duas famílias: uma metade para o trabalhador agrícola e a outra para o proprietário. O *ciauscolo* era obtido com o que restava depois do corte das partes nobres. Até aos anos cinquenta, uma das características do território delimitado era a existência de explorações em regime de arrendamento partilhado, com superfícies cada vez menores (4 a 5 hectares), devido ao excesso de mão-de-obra agrícola, que aumentava o parcelamento fundiário. Por essa razão e por ser compatível com a criação de bovinos e com as produções vegetais, era criado um único suíno nas explorações, que ajudava a satisfazer as necessidades alimentares. A estas considerações sobre economia agrária e às referências históricas à economia das zonas montanhosas acrescem as particularidades climáticas do território delimitado, que é predominantemente continental, sobretudo nas zonas altas de colinas e montanhas. Com efeito, os Invernos frios, influenciados pelos Monti Sibillini, têm efeitos positivos na maturação e, conseqüentemente, na conservação da qualidade do produto.

5.2. Especificidade do produto

A reputação e a notoriedade do produto justificam o pedido de reconhecimento do «Ciauscolo» como IGP. De facto, o «Ciauscolo» é conhecido pela facilidade com que pode ser barrado, que o distingue claramente dos outros enchidos, pois não é fatiado, mas sim barrado no pão ou em produtos similares. Essa característica tão apreciada está intimamente ligada à composição especial da pasta de carnes (elevado teor de matéria gorda), ao picado fino e às técnicas próprias de fabrico. Outra característica que permite ao consumidor distinguir facilmente o «Ciauscolo» é a consistência mole do produto ao ser manipulado.

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 técnicas e métodos consagrados de fabrico, conservação e maturação do enchido «Ciauscolo» inserem-se directamente no saber-fazer tradicional da população camponesa e rural do Piceno. Com efeito, a matança do porco e o preparo das carnes em casa sempre foram ocasiões de convívio entre a família da casa e a vizinhança, assim como de trocas entre essas famílias e de ofertas em natureza do rendeiro ao proprietário agrícola (o «padrone»). A matança e o preparo das carnes em casa sempre constituíram um acontecimento social tradicional do Inverno, com reflexos na cultura e na memória populares ao nível dos usos e costumes, do folclore e do vestuário. Do ponto de vista etimológico, a origem de «ciaùscolo, ciavuscolo» seria a palavra «ciabusculum», uma comida leve ou pequena refeição, uma «bucha» fiel à tradição camponesa, intercalada entre a primeira refeição da manhã e o almoço e entre este e a refeição da noite.

Diversos documentos atestam a utilização tradicional da designação «Ciauscolo» e comprovam a presença há vários séculos do «Ciauscolo» no território delimitado. Como mero exemplo, refira-se um trecho dos «Prezzi dei generi» («preço dos géneros») de Outubro de 1851, existente no arquivo notarial do município de Camerino, que, entre vários produtos (trigo, vitelos, porcos, presunto, salsichão, chouriço, bacalhau), menciona o «Ciauscolo» e indica o seu preço. É de salientar que o documento menciona precisamente a denominação que se pretende reconhecer como IGP.

Em tempos mais recentes, a notoriedade do produto é atestada pela existência de uma entrada e de uma definição precisa de «Ciauscolo» no Dizionario Zingarelli de italiano. Esse dicionário define «Ciauscolo» como um «enchido muito mole, fabricado com banhas de porco de boa qualidade e carne finamente picada, temperado com alho e especiarias e ligeiramente fumado; é característico da região Marche» e estabelece a origem etimológica em 1939.

Finalmente, a notoriedade do «Ciauscolo» é também atestada pela presença desta denominação, desde 2000, na lista nacional dos produtos agro-alimentares tradicionais (suplemento ordinário à *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* — Série Geral, n.º 194, de 21 de Agosto de 2000), que recenseia os produtos italianos. O objectivo dessa lista é evitar que, com a renovação das gerações, se deixe de saber como são fabricados produtos com longa tradição. O facto de a denominação «Ciauscolo» figurar na lista da região Marche é uma indicação segura da notoriedade do produto. Com efeito, para que um produto possa ser incluído nessa lista, é necessário demonstrar que é produzido há pelo menos 25 anos.

6. **Referência à publicação do caderno de especificações**

O Governo italiano lançou o procedimento nacional de oposição com a publicação da proposta de reconhecimento da denominação de origem protegida «Ciauscolo» na *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* n.º 64, de 17 de Março de 2006.

O texto consolidado do caderno de especificações pode ser consultado no seguinte sítio Web:

site: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 na página principal do sítio Web do Ministério (www.politicheagricole.it), clicando em «Prodotti di Qualità» (à esquerda do ecrã) e, a seguir, em «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE (Reg. CE 510/2006)».