

Publicação de um pedido de registo em conformidade com o artigo 6.º, n.º 2, 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

(2010/C 192/07)

A presente publicação confere um direito de oposição 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.

FICHA-RESUMO

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

«MOSTVIERTLER BIRNMOST»

N.º CE: AT-PGI-0005-0325-14.11.2003

DOP () IGP (X)

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

1. Serviço competente do Estado-Membro:

Nome: Österreichisches Patentamt
Endereço: Dresdner Straße 87
1200 Wien
ÖSTERREICH
Tel. +43 153424-0
Fax +43 153424535
E-mail: info@patentamt.at

2. Agrupamento:

Nome: «Regionalmanagement Mostviertel — Verein zur Förderung des Mostviertelmanagements»
Endereço: c/o Geschäftsführer Karl Becker
Mostviertelplatz 1
3362 Öhling
ÖSTERREICH
Tel. +43 747553340300
Fax +43 747553340350
E-mail: regionalmanagement@regionverband.at
Composição: Produtores/transformadores (X) Outra (X)

3. Tipo de produto:

Classe 1.8. Outros produtos do anexo I do Tratado (especiarias, etc.)

4. Caderno de especificações:

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

4.1. Nome:

«Mostviertler Birnmost»

4.2. Descrição:

A perada «Mostviertler Birnmost» resulta da fermentação de sumo em casco, obtido por prensagem de peras de variedades específicas para perada. É uma bebida fermentada, límpida, sem qualquer espécie de turvação, apresentando, consoante a variedade específica utilizada, uma coloração amarela-avermelhada, amarela-dourada, de amarela-pálida a amarela-esverdeada. Nos termos da legislação vinícola da Áustria, tratando-se de vinho de frutos de qualidade, tem de possuir, no mínimo, 5 % vol. de teor de álcool, 5 g/l, no mínimo, de acidez (expressa em ácido tartárico) e 40 mg/l, no máximo, de SO₂ livre e 150 mg/l de enxofre total. O açúcar residual não pode ser superior a 5 g/l, excepto se a perada tiver

⁽¹⁾ JO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

sido engarrafada a frio em processo esterilizado fechado, ou seja, não tenha sido pasteurizada, pois tal aumenta a possibilidade de teores de açúcar ainda mais elevados. O teor de ácido volátil (ácido acético) não pode ser superior a 0,8 g/l. O respeito destas disposições é verificado por análises laboratoriais.

Além disso, nas análises para atribuição do selo «Mostgütesiegel» (perada/sidra de qualidade) da Baixa Áustria, a perada tem de reunir o mínimo de 17 pontos sobre 20, para poder ser comercializada sob a denominação «Mostviertler Birnmost» (o mínimo exigido para a perada «comum» e o mosto misto de pêra e maçã é 14 pontos). Na análise organoléptica, em prova cega, realizada por provadores com formação específica seleccionados e designados pela Câmara Agrícola da Baixa Áustria, analisa-se o aspecto (1-3 pontos), aroma (1-5 pontos), sabor (1-7 pontos) e a harmonia (1-5 pontos) do produto. Quando preenche estes critérios, a perada ou sidra pode receber o selo «Mostgütesiegel» (selo de perada/sidra de qualidade) da Baixa Áustria.

A perada «Mostviertler Birnmost» singulariza-se pelo sabor frutado e puro da pêra com que é fabricada. É proibida a adição de sumo concentrado de frutos ou de maçã de sidra. A base da produção é a pêra de perada — ou seja, variedades de pêra cujo teor de fenol adstringente as torna impróprias para consumo, contrariamente ao que acontece com a pêra de mesa.

4.3. Área geográfica:

A designação «Mostviertel» (literalmente, «quartilho de mosto de fruta») não é uma designação cartográfica nem oficial, mas sim um termo geográfico tradicional utilizado no Sueste da província da Baixa Áustria, designadamente a área a Norte de Wienerwald, na qual a perada usufrui económica e tradicionalmente de grande importância. Considera-se geralmente que a área, extraordinariamente propícia à pereira de perada, se estende do Danúbio aos Alpes e de Enns até Wienerwald, inclusive. Aproximadamente, abrange os distritos de Amstetten, Scheibbs e Lilienfeld, a área coberta por Waidhofen an der Ybbs e as partes dos distritos de Melk e St. Pölten-Land localizadas a Sul do Danúbio.

Todas as matérias-primas são originárias da área geográfica acima definida e todas as fases de produção se desenrolam aí; apenas o engarrafamento pode ocorrer fora da mesma.

4.4. Prova de origem:

Os rótulos mencionam o nome e endereço dos produtores e o número do lote, assegurando assim a rastreabilidade das garrafas de perada até ao casco. Os lotes têm de ser inscritos nos registos de cave, regularmente sujeitos a inspecção. Os números de lote podem ser atribuídos individualmente ou sistematizados por cada produtor. No entanto, na eventualidade de inspecções ou de queixas, o produtor tem de poder demonstrar clara e inequivocamente quais as quantidades engarrafadas a partir de cada lote. Para tal, consultam-se as entradas no livro de cave. Os lotes engarrafados fora da área de produção estão sujeitos ao mesmo procedimento. Os engarrafadores são identificados nos rótulos.

Para um litro de perada são necessários cerca de 2 kg de frutos. Dado que, em geral, os produtores utilizam apenas os frutos das suas próprias árvores, é fácil relacionar o volume de perada à produção das árvores da exploração, através de testes de plausibilidade. Nos casos em que a pêra seja comprada, a rastreabilidade tem de ser assegurada por guias de remessa.

4.5. Método de obtenção:

O «Mostviertler Birnmost» só pode ser produzido com pêras das 59 variedades utilizadas localmente para o fabrico de «Mostviertel». São produzidas na área identificada, de forma tradicionalmente extensiva e consentânea com o ambiente. O cultivo é autorizado.

A pêra de perada é colhida fresca, ou seja, apanhada quando cai ou directamente da árvore, à mão ou por máquinas adequadas, sendo seguidamente lavada e esmagada. O puré resultante é prensado para obtenção de sumo. O sumo é escumado, se necessário, e colocado em barris de madeira, plástico ou aço inoxidável, para fermentação mediante a adição de levedura pura de cultura. O período de fermentação decorre entre 3 a 6 semanas, no máximo, para impedir a ocorrência de defeitos nocivos para o sabor. Após fermentação, a perada é retirada do sedimento (levedura morta e pequenas partículas de fruto) com a máxima celeridade. O «Mostviertler Birnmost» é seguidamente submetido a sulfuração, clarificação com gelatinas ou bentonites, adição de ácido málico, láctico ou cítrico, adoçamento e filtragem, tendo em vista a obtenção de um produto estável que respeite a legislação vinícola da Áustria.

4.6. Relação:

A relação entre a perada e a área geográfica prende-se com a sua qualidade peculiar e a reputação do produto.

Qualidade

A região do «Mostviertel» usufrui de condições edafoclimáticas ideais para o desenvolvimento de pêra de perada. O clima é suficientemente húmido e não é demasiado quente e os solos possuem a profundidade e fertilidade ideais. A região apresenta a maior área de pomar da Europa, possuindo várias centenas de milhar de árvores de fruto.

A área corresponde às zonas de terrenos sedimentares do tipo «molasse» e «flysch», situadas na Baixa Áustria. Os solos são predominantemente constituídos por terra e argila escuras, caracterizando-se pela sua profundidade. O clima apresenta elevada pluviosidade (aproximadamente, 800-1 500 mm/ano) e um elevado índice higrométrico.

Estes aspectos são importantes para a qualidade das pêras para perada, já que permitem a formação, em quantidade suficiente, de ácidos e de tanino, duas substâncias essenciais para o sabor e a conservação da perada.

Acresce ainda que o «Mostviertler Birnmost» é produzido a partir de variedades tradicionalmente provenientes de «Mostviertel». A pêra, aliada à especialização dos produtores de perada, adquirida ao longo de muitos anos de experiência, confere ao «Mostviertler Birnmost» o seu sabor frutado característico e o seu aroma denso, a par com a acidez e a adstringência típicas. A proibição de adicionar sumo concentrado de frutos ou utilizar maçã de sidra constitui a razão por que a «Mostviertler Birnmost» possui o sabor peculiar que a diferencia da perada/sidra de outras regiões.

Aspecto

A primeira referência à perada da região de Mostviertel é da autoria do trovador Neidhart von Reuenthal, por volta de 1240. Muitos são os documentos que atestam a importância que a produção de perada tem adquirido ao longo dos séculos. A maioria das pereiras utilizadas para a produção de perada tem cerca de 100-150 anos e possui elevado rendimento. A utilização de pereiras antigas contribui para a sua conservação e constitui a expressão de uma forma de agricultura extensiva profundamente enraizada e altamente consentânea com o ambiente, em pequenas explorações familiares. Só assim poderá continuar a preservar-se a pereira enquanto característica da paisagem e «símbolo de Mostviertel», conferindo-lhe indirectamente os benefícios de atracção turística (por exemplo, através de vastas campanhas publicitárias centradas em finais de Abril, período em que as pereiras estão em flor («Das „Viertel“ blüht»).

A forte relação entre a perada e a região é ilustrada por diversas actividades e atracções centradas na produção da bebida (por exemplo, baptismos de perada, lojas de perada, rota da perada), sendo muitos os sítios Web que a elas fazem referência (<http://www.mostheurige.com>, <http://www.moststraÙe.at>, <http://www.mostbirnhaus.at>). Em 2005, o «Mostviertel» foi incluído nas «Genussregionen Österreichs» (regiões austríacas de especialidades culinárias) graças à perada, o produto típico da região, e ao facto de se encontrar firmemente estabelecida na gastronomia regional (ver <http://www.genuss-region.at>). Graças ao gosto de inovação dos produtores de «Mostviertel» e à sua consciência da noção de qualidade, a perada estabeleceu-se como o acompanhamento perfeito de uma boa refeição, sendo mesmo oferecida nos templos de diversão vienenses de renome, como o «Meinl am Graben».

4.7. Estrutura de controlo:

Nome: Der Landeshauptmann von Niederösterreich

Endereço: Landhausplatz 1
3109 St. Pölten
ÖSTERREICH

Tel. +43 2742900512905

Fax +43 2742900515260

E-mail: post.gs3@noel.gv.at

4.8. Rotulagem:

A designação «Indicação Geográfica Protegida» ou IGP tem de figurar após a inscrição «Mostviertler Birnmost», pelo que tem sempre de constar do rótulo.

Após comprovação da qualidade da perada (ver 4.2), os rótulos são distribuídos aos produtores individuais pela Obstbauverband Mostviertel (Cooperativa de Fruticultores de Mostviertel), que gere a sua utilização.
