

Publicação de um pedido de alteração 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 311/10)

A presente publicação confere um direito de oposição ao pedido de alteração 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.

PEDIDO DE ALTERAÇÃO
REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO
PEDIDO DE ALTERAÇÃO AO ABRIGO DO ARTIGO 9.º
«COPPA PIACENTINA»
N.º CE: IT-PDO-0117-1498-31.10.2001
IGP () DOP (X)

1. Rubrica do caderno de especificações objecto da alteração:

- Nome do produto
- Descrição do produto
- Área geográfica
- Prova de origem
- Método de obtenção
- Relação
- Rotulagem
- Exigências nacionais
- Outras (Sistema de inspecção)

2. Tipo de alteração(ões):

- Alteração ao documento único ou ficha-resumo
- Alteração ao caderno de especificações da DOP ou IGP registada para a qual não foi publicado o documento único nem a ficha-resumo
- Alteração ao caderno de especificações que não exige a alteração do documento único publicado [artigo 9.º, n.º 3, do Regulamento (CE) n.º 510/2006]
- Alteração temporária do caderno de especificações decorrente da imposição de medidas sanitárias ou fitossanitárias pelas autoridades públicas [artigo 9.º, n.º 4, do Regulamento (CE) n.º 510/2006]

3. Alteração(ões):

1. No artigo 2.º, n.º 4, onde se lê:

«Os suínos devem ter um peso não inferior a 160 kg, com uma margem de tolerância de 10 %,»

deve ler-se:

«Os suínos devem pesar 160 kg, com uma margem de tolerância de 10 %».

⁽¹⁾ JO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

Esta alteração destina-se a corrigir um erro do anterior caderno de especificações, relacionado com o peso mínimo dos suínos, já que tal peso mínimo era simultaneamente «não inferior» a dois valores; consequentemente, a alteração em causa situa o peso dos suínos num intervalo de variação, definido em função de um valor preciso (160 kg).

2. No artigo 2.º, n.º 5, onde se lê:

«O certificado do matadouro,»

deve ler-se:

«A declaração de origem das carnes emitida pelo matadouro,».

Trata-se de uma mera correcção da palavra «certificado», constante do anterior caderno de especificações, que é substituída pela expressão mais adequada «declaração de origem das carnes».

3. No artigo 3.º, n.º 2, onde se lê:

«por um comprimento de 35-40 cm.»

deve ler-se:

«por um peso não inferior a 2,5 kg.».

Esta alteração é necessária para permitir uma melhor caracterização da matéria-prima, na medida em que o parâmetro peso pode ser mais facilmente e mais correctamente determinado do que o parâmetro comprimento. O músculo pode ser objecto de distensões ou contracções e o seu comprimento torna-se por conseguinte discutível. A proposta de alteração nasce da experiência adquirida pelos produtores e da sua exigência de fixar valores mais seguros para os controlos.

4. No artigo 3.º, n.º 3, onde se lê:

«O eventual transporte das massas musculares para a instalação de transformação deve efectuar-se nas 24 horas seguintes, utilizando contentores refrigerantes.»

deve ler-se:

«O transporte das massas musculares para a instalação de transformação deve efectuar-se nas 72 horas seguintes, utilizando contentores refrigerantes.».

Esta alteração suprime a palavra «eventual», na medida em que a transferência das «coppe» para a instalação de transformação é uma operação que já se encontra institucionalizada entre os produtores. O aumento do intervalo de tempo durante o qual as massas musculares devem ser transportadas para a instalação de transformação corresponde a exigências técnico-logísticas e está associado aos prazos de preparação das massas musculares, aos prazos de refrigeração dos músculos na câmara do matadouro, aos prazos de transporte e à compatibilidade dos horários de abertura das instalações de transformação.

5. No artigo 3.º, é suprimido o n.º 4 seguinte:

«As “coppe” são imediatamente arrefecidas em frigoríficos durante 24 horas, de modo a atingirem uma temperatura interna de 0-1 °C.».

Esta supressão resulta da alteração anterior, na medida em que deixa de ser obrigatório o arrefecimento imediato da matéria-prima em frigoríficos durante 24 horas. O importante é que as «coppe» cheguem à instalação de transformação a uma temperatura adequada e sem interrupção da cadeia de frio.

6. No artigo 4.º, n.º 1, onde se lê:

«Cloreto de sódio = 2,5 kg

Nitrato de potássio = 150 p.p.m.

Pimenta moída de forma grosseira = 25/30 gr.

Combinação de especiarias:

Canela moída = 10/15 gr.

Cravo-da-índia = 20/25 gr.

Sementes de louro = 10 gr.

Noz-moscada moída = 7/8 gr.

NB: DOSES POR QUINTAL DE CARNE FRESCA.»

deve ler-se:

«Doses por 100 kg de carne fresca

cloreto de sódio = mín. 1,5 kg-máx. 3,5 kg

nitrito de sódio e/ou potássio = máx. 15 gr.

pimenta preta e/ou branca inteira e/ou moída = mín. 15 gr.-máx. 30 gr.

Combinação de especiarias:

canela moída = máx. 15 gr.

cravo-da-índia = máx. 25 gr.

Louro = máx. 10 gr.

noz-moscada moída = máx. 10 gr.».

Para a mistura de sais e aromas naturais, foram introduzidas ou definidas com mais rigor as quantidades mínimas e/ou máximas de cada um dos componentes, de modo a permitir a cada produtor personalizar a receita, atendendo a que se trata de um produto tradicional.

7. No artigo 4.º, n.º 3, onde se lê:

«As “coppe” salgadas permanecem no frigorífico durante 7 dias, no mínimo, sendo em seguida sovadas manualmente e revestidas de diafragma parietal de suíno.»

deve ler-se:

«As “coppe” salgadas permanecem no frigorífico durante 7 dias, no mínimo. Durante este período, são sovadas manualmente e, em seguida, revestidas de diafragma parietal de suíno.»

Esta alteração torna-se necessária para clarificar a sucessão de etapas a que a «coppa» é submetida. Concretamente, esclarece-se que as «coppe» são sovadas manualmente durante a fase de permanência em câmaras frigoríficas e só posteriormente são revestidas de diafragma parietal de suíno.

8. No artigo 4.º, n.º 5, onde se lê:

«A fase de secagem seguinte desenrola-se em secadores apropriados, com condições atmosféricas controladas caracterizadas por uma temperatura que oscila entre 17 °C e 20 °C, um teor de humidade de 75-80 % e uma ventilação de 1 a 7 m/s, durante um prazo mínimo de 7 dias até ao aparecimento da “floração” característica que determina a passagem à cor rosada típica.»

deve ler-se:

«A fase de secagem seguinte desenrola-se em secadores apropriados, com condições atmosféricas controladas caracterizadas por uma temperatura que oscila entre 15 °C e 25 °C, um teor de humidade de 40-90 %, num ambiente ventilado, durante um prazo mínimo de 7 dias até ao aparecimento da “floração” característica que determina a passagem à cor rosada típica.»

Esta alteração pretende corrigir uma imprecisão do caderno de especificações de produção que previa valores de humidade e de temperatura mais restritos, na medida em que eram considerados valores médios. A necessidade de os produtores definirem procedimentos mais circunstanciados no caderno de especificações de produção levou a corrigir o intervalo de variação da humidade e da temperatura, permitindo controlar melhor o desenrolar da cura. De facto, durante a primeira fase de secagem, a «coppa» deve perder humidade lentamente, de modo que a sua superfície não seque excessivamente, comprometendo as fases de transformação seguintes. Este processo de secagem gradual não poderia realizar-se nas condições de humidade e temperatura previstas no antigo caderno de especificações. O alargamento do intervalo de variação da humidade e da temperatura permite, por conseguinte, especificar as condições de produção, reflectindo o habitual ciclo de transformação, que sempre foi respeitado. A referência à velocidade de ventilação é igualmente suprimida, por ser julgada supérflua, considerando-se suficiente a definição dos intervalos de variação da temperatura e da humidade; assim, apenas se indica «ambiente ventilado».

9. No artigo 5.º, n.º 1, onde se lê:

«As “coppe” são curadas num ambiente com uma temperatura compreendida entre 10 e 14 °C e com um teor de humidade relativa entre 70 % e 80 %.»

deve ler-se:

«As “coppe” são curadas num ambiente com uma temperatura compreendida entre 10 e 20 °C e com um teor de humidade relativa entre 70 % e 90 %.»

A alteração proposta deriva da exigência dos produtores de controlarem melhor a fase de cura. Pelos motivos que precedem, propõe-se o alargamento do intervalo de variação da temperatura e da humidade, inserindo valores não previstos na primeira versão do documento. O intervalo de valores assim definido tem igualmente em conta as variações climáticas da província de Piacenza que influenciam as condições ambientais das caves naturais em que as «coppe» são curadas.

10. No artigo 6.º, n.º I, onde se lê:

«No momento da sua introdução no consumo, a “Coppa Piacentina” apresenta as características organolépticas, químicas e físico-químicas, bem como microbiológicas seguintes:»

deve ler-se:

«No momento da sua introdução no consumo, a “Coppa Piacentina” apresenta as características organolépticas e físico-químicas seguintes:».

Esta alteração de carácter formal suprimiu a menção «características microbiológicas», pelos motivos indicados na nota 12, e a menção «características químicas», que é supérflua, na medida em que estas estão compreendidas nas «características físico-químicas».

11. No artigo 6.º, n.º 1, segundo parágrafo, onde se lê:

«Aspecto exterior: forma cilíndrica, ligeiramente mais fina nas extremidades ...»

deve ler-se:

«Aspecto exterior: forma cilíndrica, ligeiramente mais fina na extremidade ...; peso: não inferior a 1,5 kg;».

Esta alteração corrige um erro de redacção, na medida em que o produto tradicional é mais fino em uma única extremidade e não em ambas. Além disso, é indicado o peso mínimo do produto acabado (não inferior a 1,5 kg), a fim de permitir a qualificação ulterior do produto.

12. O artigo 6.º, n.º 1, terceiro parágrafo, é suprimido:

«CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Carga microbiana total	= 1,3107	1,8108
Micrococcaceae	= 1,2105	6,0107
Estafilococos coagulase positivos	< 30	< 30
Bactérias lácticas	= 30	270
Enterobactérias	< 3	< 3
Salmonelas em 25 g	= inexistentes (amostra média)»	

As características microbiológicas foram eliminadas, na medida em que a sua descrição é considerada supérflua, já que os respectivos parâmetros e limites são impostos pelas normas sanitárias em vigor.

13. No artigo 6.º, n.º 1, quarto parágrafo, onde se lê:

«CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Humidade, %	= 34,84	38,47
Proteínas (N × 6,25), %	= 25,65	25,74
Matéria gorda, %	= 31,86	28,70
Cinzas, %	= 7,21	6,98
Lactose (método enzimático), %	= 0,03	0,03
Glucose (método enzimático), %	= 0,13	0,7
Frutose (método enzimático), %	= 0,03	inexistente
Sacarose (método enzimático), %	= 0,04	inexistente
Colesterol, mg/100 g	= 5,90	—
pH	= 5,90	5,92»

deve ler-se:

«CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

	MÍN.	MÁX.
Humidade, %	= 27	43
Proteínas (N × 6,25), %	= 19	34
Matéria gorda, %	= 19	43
Cinzas, %	= 4	7,5
pH	= 5,5	6,5».

A alteração relativa às características físico-químicas torna-se necessária quer para corrigir certos erros do caderno de especificações anterior quer para satisfazer a exigência dos produtores de descrever melhor as características da «Coppa Piacentina». Concretamente, os intervalos de variação relativos aos teores de humidade, de proteínas, de matéria gorda, de cinzas e de pH foram oportunamente reexaminados, na medida em que não reflectiam as características do produto curado. Estas variam, efectivamente, em função do prazo de cura da «Coppa Piacentina», que pode exceder o limite mínimo fixado no caderno de especificações de produção (seis meses), sendo evidente que os valores físico-químicos evoluem à medida que avança o processo de cura. Além disso, foram suprimidos os parâmetros relativos à lactose, à glucose, à frutose, à sacarose e ao colesterol, na medida em que não são indispensáveis para determinar se o produto é ou não adequado.

14. No artigo 7.º, onde se lê:

«Sem prejuízo das competências atribuídas pela lei ao médico veterinário oficial (USL) da instalação — o qual, nos termos do capítulo IV “Controlo da produção” do decreto legislativo n.º 537 de 30 de Dezembro de 1992, verifica e controla, mediante inspecção adequada, que os produtos à base de carne satisfazem os critérios de produção estabelecidos pelo produtor e, nomeadamente, que a composição corresponde realmente às indicações do rótulo, sendo-lhe atribuída esta função específica pelo Regulamento (CEE) n.º 2081/92.»

deve ler-se:

«O controlo da aplicação das disposições do presente caderno de especificações de produção é efectuado por uma estrutura privada autorizada, nos termos do artigo 10.º do Regulamento (CE) n.º 510 de 20 de Março de 2006.»

Esta alteração, relativa aos controlos, torna-se necessária na medida em que as disposições do artigo 7.º do anterior caderno de especificações de produção eram contrárias ao artigo 10.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 e às normas de aplicação pertinentes.

15. No artigo 8.º, n.º 1, onde se lê:

«... “Denominazione di Origine Controllata”.»

deve ler-se:

«... “Denominazione di Origine Protetta”.»

A anterior menção «Denominazione di Origine Controllata» estava errada, devendo por conseguinte ser substituída por «Denominazione di Origine Protetta».

FICHA-RESUMO

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

«COPPA PIACENTINA»

N.º CE: IT-PDO-0117-1498-31.10.2001

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: Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
Endereço: Via XX Settembre 20
00187 Roma RM
ITALIA
Tel. +39 064819968
Fax +39 0642013126
Endereço electrónico: sacco7@politicheagricole.it

2. Agrupamento:

Nome: Consorzio della Coppa Piacentina, del Salame Piacentino, della Pancetta Piacentina a Denominazione di Origine Protetta
Endereço: Via Colombo 35
23122 Piacenza PC
ITALIA
Tel. +39 0523591260
Fax +39 0523608714
Endereço electrónico: salumi.piacentini@libero.it
Composição: Produtores/transformadores (X) Outra ()

3. Tipo de produto:

Classe 1.2 — Produtos à base de carne

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:

«Coppa Piacentina»

4.2. Descrição:

A «Coppa Piacentina» é um produto de carne de suíno, salgado e curado naturalmente, que deve ser conservado cru, revestido de diafragma parietal de suíno. É obtido a partir de músculos da região cervical superior. O produto acabado é de forma cilíndrica, ligeiramente mais fina nas extremidades, de consistência compacta e não elástica; quando cortado em fatias, estas apresentam um aspecto homogéneo, de cor vermelha, entremeada de branco rosado nas partes estriadas.

Como matéria-prima, utiliza-se perna fresca de suínos nascidos, criados e abatidos na Emília-Romanha e na Lombardia.

4.3. Área geográfica:

A área de produção da «Coppa Piacentina» abrange todo o território da província de Piacenza, limitando-se às zonas de altitude inferior a 900 metros, devido às suas condições climáticas específicas.

4.4. Prova de origem:

Todas as fases do processo de produção são controladas, com registo de todas as entradas e saídas. Deste modo, e mediante a inscrição em registos específicos geridos pela estrutura de controlo dos criadores, dos matadouros, dos produtores e dos curadores, bem como a declaração oportuna à referida estrutura das quantidades produzidas, garante-se a rastreabilidade do produto. Todas as pessoas singulares e colectivas que constam dos registos pertinentes estão sujeitas a controlo por parte da estrutura de controlo.

4.5. Método de obtenção:

A produção da «Coppa Piacentina» abrange as fases seguintes: salga a seco; sova; revestimento com diafragma parietal de suíno; atadura; secagem e cura.

4.6. Relação:

Os requisitos específicos da «Coppa Piacentina» dependem das condições ambientais e de factores naturais e humanos. Concretamente, a caracterização da matéria-prima está estreitamente ligada à macrozona geográfica de aprovisionamento, a que se refere o ponto 4.2, ao passo que a produção da «Coppa» encontra a sua justificação na microzona delimitada no ponto 4.3. Na zona de aprovisionamento, a evolução da zootecnia está associada à presença de culturas cerealíferas e aos sistemas de transformação da indústria de lacticínios, particularmente especializada, que determinaram a orientação produtiva da suinicultura local. A produção localizada da «Coppa Piacentina» encontra a sua justificação nas condições existentes na microzona delimitada no ponto 4.3. Os factores ambientais estão estreitamente ligados às características da área de produção, na qual predominam os vales frescos e ricos em água e zonas de colina arborizadas, que exercem uma influência directa no clima, que, por sua vez, determina as especificidades do produto acabado.

O conjunto «matéria-prima — produto — denominação» está associado à evolução socioeconómica específica da área em causa, com características que não podem ser reproduzidas em nenhum outro local.

4.7. Estrutura de controlo:

Nome:	E.CE.PA. — Ente Certificazione Prodotti Agroalimentari
Endereço:	Strada dell'Anselma 5 23122 Piacenza PC ITALIA
Tel.	+39 0523609662
Fax	+39 0523644447
Endereço electrónico:	amministrazione@ecepta.it

4.8. Rotulagem:

A denominação «Coppa Piacentina» deve figurar no rótulo, em caracteres claros e indeléveis, perfeitamente distintos dos das outras menções presentes, imediatamente seguida da menção «Denominazione di Origine Protetta».

É proibido acrescentar qualquer outra classificação não expressamente prevista, incluindo os termos: *tipo, gusto, uso, selezionato, scelto* (tipo, sabor, utilização, seleccionado, escolhido) e outros semelhantes.

Porém, 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 consumidor em erro, bem como a eventuais nomes de explorações suínolas de onde provenha o produto.
