

**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 321/11)

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

DOCUMENTO ÚNICO

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

**«LIQUIRIZIA DI CALABRIA»**

**N.º CE: IT-PDO-0005-0644-24.09.2007**

**IGP ( ) DOP ( X )**

**1. Nome:**

«Liquirizia di Calabria»

**2. Estado-membro ou país terceiro:**

Itália

**3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício:**

**3.1. Tipo de produto:**

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

Classe 2.4. Produtos de padaria, de pastelaria, de confeitaria ou da indústria de bolachas e biscoitos

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

A denominação de origem protegida «Liquirizia di Calabria» é reservada exclusivamente ao alcaçuz fresco ou seco e ao seu extracto. Esse alcaçuz deve provir das culturas e das plantas selvagens de *Glychirrhiza glabra* (fam. Leguminosas), na variedade «typica» denominada na Calábria «Cordara».

No momento da sua colocação no mercado, a «Liquirizia di Calabria» DOP apresenta as seguintes características:

Raiz fresca:

- Cor amarela-palha
- Sabor doce, aromático, intenso e persistente
- Teor de humidade compreendido entre 48 % e 52 %
- Teor de glicirrizina compreendido entre 0,60 % e 1,40 %

Raiz seca:

- Cor do amarelo-palha ao amarelo-ocre
- Sabor doce, frutado e ligeiramente adstringente
- Teor de humidade compreendido entre 6 % e 12 %
- Teor de glicirrizina compreendido entre 1,2 % e 2,4 %

<sup>(1)</sup> JO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

Extracto de raiz:

- Cor do castanho terra queimada ao negro
- Sabor doce-amargo, aromático, intenso e persistente
- Teor de humidade compreendido entre 9 % e 15 %
- Teor de glicirrizina compreendido entre 3 % e 6 %

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

—

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

—

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

Todas as etapas de produção, da cultura à colheita, bem como as operações de secagem e de transformação, ocorrem na área identificada no ponto 4.

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

A «Liquirizia di Calabria» DOP é comercializada em embalagens de cartão, vidro, metal, cerâmica, polipropileno ou de PEHD e em todos os materiais admitidos pelas leis vigentes em matéria de acondicionamento dos géneros alimentícios. O peso das embalagens pode variar entre 5 g e 25 kg. Todas as embalagens devem, de qualquer forma, ser seladas, de modo a que a sua abertura cause a ruptura do selo.

3.7. *Regras específicas relativas à rotulagem:*

No rótulo deve ser indicado o logótipo da denominação, a numeração progressiva atribuída pela estrutura de controlo e a data de embalagem do produto contido em cada estojó. O logótipo da denominação «Liquirizia di Calabria» DOP representa, de maneira estilizada, um rombo de lados iguais e ângulos de 90°. A dimensão mínima de impressão de todo o logótipo é de 0,5 cm, tanto em altura como em largura. O logótipo da denominação pode ser impresso em todas as cores.



4. **Delimitação concisa da área geográfica:**

A zona de produção da «Liquirizia di Calabria» compreende todos os territórios comunais enumerados de forma pormenorizada no caderno de especificações e obrigações, onde se regista a presença em estado selvagem ou cultivado da planta *Glycyrrhiza Glabra*, variedade «typica», denominada na Calábria «Cordara», até uma altitude de 650 metros acima do nível do mar. Essa zona é delimitada a Norte pelo maciço de Pollino, que desce suavemente a Nordeste até ao território de Rocca Imperiale, marcando assim a separação em relação à região de Basilicata. A área compreende os territórios do vale do Crati, que ladeiam a margem direita e a margem esquerda do rio, que, correndo de Sul para Norte, desagua a Nordeste no mar Jónio, atravessando a planície de Sibari. Na vertente tirrena estão incluídas as áreas compreendidas, de Norte a Sul, entre o território comunal de Falconara Albanese e o de Nicotera. Na vertente jónica estão incluídas as zonas que, partindo do Norte, encontram a planície de Sibari, a vasta planície da região de Crotona, até chegar à ponta extrema da Calábria.

## 5. Relação com a área geográfica:

### 5.1. Especificidade da área geográfica:

A área histórica de produção do alcaçuz era a zona costeira da Calábria e, em especial, a zona principal, que engloba as comunas de Villa Piana, Cerchiara di Calabria, Cassano-Sibari, Corigliano Calabro, Rossano, situadas na planície de Sibari, graças à predisposição natural dos terrenos da planície, dotados de elementos siliciosos, ricos em esqueleto e com um factor pH neutro. Também do ponto de vista climático, a planície de Sibari, onde ainda hoje se concentra a maior produção de alcaçuz, apresenta condições favoráveis à difusão desta planta, pela proximidade dos montes e a ausência de ventos, já que os montes Pollino e Silla circundantes constituem uma barreira natural. As plantas de alcaçuz nascem de modo selvagem e cultivado ao longo do litoral e propagam-se das planícies das faixas costeiras do Tirreno (Lamezia, Falerna, Nocera Tirenese, etc.) e do Jónio (Crotone, Isola Capo Rizzuto, Chiaravalle, Badolato, Roccella Jonica, etc.) até às zonas interiores de colinas, estendendo-se pelos vales dos principais rios calabreses até aos relevos do interior, que, devido à sua conformação especial, gozam dos efeitos benéficos do influxo do mar. Por esse motivo, o alcaçuz está também presente, com as mesmas características, a vários quilómetros da costa. O clima, claramente mediterrâneo, com longos Verões quentes e secos e Invernos suaves, determina uma difusão homogénea da *Glycyrrhiza glabra*, var. «typica» (denominada «Cordara»), em toda a zona considerada.

### 5.2. Especificidade do produto:

A «Liquirizia di Calabria» DOP distingue-se claramente das variedades semelhantes do ponto de vista químico-físico pela presença de metabolitos secundários, entre os quais figura o princípio activo que define as características comerciais e farmacognósticas do produto: a glicirrizina. Trata-se de uma saponina presente no alcaçuz da Calábria numa percentagem em média mais baixa que a observada noutras espécies e variedades e que, por isso mesmo, é objecto de procura no mercado. Os resultados de estudos recentes evidenciaram ainda melhor a diferença entre o alcaçuz da Calábria e os provenientes de outras regiões limítrofes, no que respeita ao teor de ácido glicirrízico, que, como foi dito, é claramente inferior ao contido nas raízes provenientes das outras regiões, mas também no que respeita ao menor teor de açúcares.

Um estudo ulterior efectuado sobre a fracção volátil evidenciou a diferença nítida entre a composição do alcaçuz da Calábria e a do de outra proveniência, quer italiana, quer estrangeira. Por último, a comparação com os extractos de alcaçuz provenientes de outros países evidenciou no alcaçuz da Calábria uma composição diferente, tanto no plano qualitativo como quantitativo, no que se refere aos compostos fenólicos.

Destaca-se, nomeadamente, a presença em percentagem mínima de liquiritigenina, isoliquiritigenina, ao mesmo tempo que se registam percentagens significativas de licocalcona A, ausente de outras amostras e que coexiste, noutras, com a licocalcona B.

### 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):

A Calábria é uma região que, devido à sua conformação e orografia, apresenta características absolutamente únicas em relação às outras regiões italianas.

Ponta extrema da península italiana, a Calábria é considerada ela própria como uma península longa e estreita, rodeada de mar numa extensão de cerca de 800 km, que, se em determinados aspectos é comparável com a Puglia, por outros é totalmente distinta desta. De facto, a Calábria está dividida longitudinalmente em duas partes pelas altas cadeias montanhosas apeninas, elemento absolutamente único no panorama das regiões italianas.

A conformação e a orografia determinam na Calábria condições biológicas, pedológicas e climáticas absolutamente únicas e peculiares relativamente ao resto da península, em termos de temperaturas médias, amplitudes térmicas, humidade, pluviosidade, precipitações, vento, exposição ao Sol e radiações solares e, por consequência, temperatura dos solos, elementos esses amplamente demonstrados em numerosos estudos científicos. Esse *habitat* particular exerceu, ao longo dos séculos, uma forte pressão adaptativa e, por conseguinte, selectiva sobre a espécie, condicionando assim os resultados em termos de características de composição, nutricionais e aromáticas, que definem um quimiotipo específico: o alcaçuz da Calábria.

Esta tipologia particular do alcaçuz é distintiva da região da Calábria e já bem conhecida, de facto, no século XVII, como se verifica em numerosos documentos, entre os quais o famoso *Trattato di terapeutica e farmacologia*, Vol. I (1903), em que se indica que «[...] A espécie que o fornece é a *Glycyrrhiza Glabra* (Leguminosa Papilionácea), que pertence ao Sudoeste da Europa. Por vezes, a raiz oficial é designada pelo nome de Liquirizia di Calabria (“alcaçuz da Calábria”), para a distinguir do alcaçuz da Rússia, mais claro, procedente da *Glycyrrhiza glandulifera* ou *echinata*, que se encontra no Sudeste da Europa».

Além disso, a célebre *Encyclopaedia Britannica*, na sua décima quarta edição (1928), afirma: «[...] The preparation of the juice is a widely extended industry along the Mediterranean coast: but the quality best appreciated in Great Britain is MADE in CALABRIA [...]» («A preparação do sumo é uma actividade amplamente espalhada ao longo da costa mediterrânica, mas a qualidade mais apreciada na Grã-Bretanha é Fabricada na Calábria[...].»).

A opinião expressa pela *Encyclopaedia Britannica* é confirmada num relatório do Departamento de Estado dos Estados Unidos da América, intitulado «The licorice plant» (1985).

A «Liquirizia di Calabria» identifica um «produto» complexo, fruto da interacção com o trabalho do homem, que se transmitiu ao longo dos séculos e se elevou à dignidade de tradição da região da Calábria, como o provam o Quadro de Saint-Non, de finais do séc. XVIII, a obra *Stato delle persone in Calabria. I concari* (*Estado das pessoas na Calábria. Os produtores de alcaçuz*) de Vincenzo Padula, de 1864, o documento «SVIMEZ Pianta officinali in Calabria: presupposti e prospettive» («SVIMEZ. Plantas officinais na Calábria: pressupostos e perspectivas»), de 1951, as obras *Pece e liquirizia nei casali cosentini del Settecento: forma d'industrie e forze di lavoro* (*Pez e alcaçuz nas zonas rurais de Consenza no séc. XVIII: forma de indústria e força de trabalho*), de Augusto Placania, de 1980, I «Conci» e *la produzione del succo di liquerizia in Calabria* (*As fábricas de alcaçuz — «I Conci» — e a produção do sumo de alcaçuz na Calábria*), de Gennaro Maticena, redigida em 1986, *La dolce industria. Conci e liquirizia in provincia di Cosenza dal XVIII al XX secolo* (*A indústria dos doces, Fábricas de alcaçuz e alcaçuz na província de Cosenza, do séc. XVIII ao séc. XX*), de Vittorio Marzi et al., de 1991 e muitos outros textos publicados entre 1700 e 2000.

Na Calábria da segunda metade do séc. XVIII, a cultura do alcaçuz estendia-se ao longo de todo o litoral jónico, principalmente nas fronteiras setentrionais com a Lucania e na vasta planície de Sibari, onde abundava desde Crotona a Reggio Calabria. Mas era também abundante no vale do Crati, que, desde Cosenza desagua na planície de Sibari, assim como em vastas faixas da zona costeira tirrena.

#### Referência à publicação do caderno de especificações:

A administração italiana deu início ao procedimento nacional de oposição com a publicação da proposta de reconhecimento da DOP «Liquirizia di Calabria» no *Jornal Oficial da República Italiana* n.º 180, de 4 de Agosto de 2007. O texto consolidado do caderno de especificações pode ser consultado no sítio Web

[http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search\\_Documenti\\_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg](http://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 da Agricultura da Itália (<http://www.politicheagricole.it>), clicando, seguidamente, em «Prodotti di Qualità» (à esquerda do ecrã) e, a seguir, em «Disciplinari di produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]».