

## OUTROS ATOS

## COMISSÃO EUROPEIA

**Publicação de um pedido em conformidade com o artigo 6.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios**

(2012/C 140/04)

A presente publicação confere um direito de oposição 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

«MELA ROSSA CUNEO»

N.º CE: IT-PGI-0005-0915-16.12.2011

IGP ( X ) DOP ( )

1. **Nome:**

«Mela Rossa Cuneo»

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

Itália

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

Classe 1.6. Frutas, produtos hortícolas e cereais não transformados ou transformados

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

A maçã «Mela Rossa Cuneo» IGP é produzida exclusivamente a partir das seguintes variedades de maçã e respetivos clones:

a) Red Delicious                      b) Gala                                      c) Fuji                                      d) Braeburn

Características:

Red Delicious

Epicarpo: cor vermelha intensa avinhada, atingindo, no mínimo, 90 % da epiderme; isenta de película gordurosa e de carepa, limitada ao interior da fossa peduncular

Calibre: diâmetro  $\geq$  75 mm, ou peso  $\geq$  180 g

Teor de açúcar:  $\geq$  11 °Brix

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

Firmeza da polpa:  $\geq 5$  kg

Gala

Epicarpo: cor vermelha intensa brilhante, atingindo, no mínimo, 80 % da epiderme; repartida essencialmente em estrias, ocasionalmente esbatida.

Calibre: diâmetro  $\geq 70$  mm, ou peso  $\geq 160$  g

Teor de açúcar:  $\geq 12$  °Brix

Firmeza da polpa:  $\geq 5$  kg

Fuji

Epicarpo: cor variável entre vermelho claro e vermelho intenso, atingindo, no mínimo, 60 % da epiderme;

Calibre: diâmetro  $\geq 75$  mm, ou peso  $\geq 180$  g

Teor de açúcar:  $\geq 12$  °Brix

Firmeza da polpa:  $\geq 6$  kg

Braeburn

Epicarpo: cor variável entre alaranjado e vermelho vivo, essencialmente em estrias, atingindo, no mínimo, 80 % da epiderme

Calibre: diâmetro  $\geq 70$  mm, ou peso  $\geq 160$  g

Teor de açúcar:  $\geq 11,5$  °Brix

Firmeza da polpa:  $\geq 6$  kg

No momento de colocação no mercado, os frutos devem apresentar-se inteiros, de aspeto fresco e são, limpos e isentos de substâncias e cheiros estranhos, e respeitar os critérios estabelecidos para as categorias comerciais Extra e I.

As exigências qualitativas mínimas relativas às diferentes variedades e categorias são as previstas pela legislação comunitária, nos termos do Regulamento (UE) n.º 543/2011.

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 fases de cultivo e colheita da «Mela Rossa Cuneo» IGP têm de ocorrer na área geográfica identificada.

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

A conservação da «Mela Rossa Cuneo» IGP é garantida, de acordo com métodos tradicionais, graças à técnica de refrigeração, zelando pela observância dos valores de temperatura, humidade e composição atmosférica propícias à preservação das características qualitativas especiais do produto.

A comercialização da «Mela Rossa Cuneo» só pode ocorrer nos seguintes períodos:

|               |   |
|---------------|---|
| Gala          | de início de agosto ao final de maio    |
| Red Delicious | de início de setembro ao final de junho |
| Braeburn      | do final de setembro ao final de julho  |
| Fuji          | de início de outubro ao final de julho  |

### 3.7. Regras específicas relativas à rotulagem:

A maçã denominada «Mela Rossa Cuneo» tem de ser acondicionada em embalagens que permitam uma identificação clara do produto. Todas as embalagens e peças de fruta devem ser identificadas com a menção «Mela Rossa Cuneo» IGP, de forma clara e perfeitamente legível, em caracteres de dimensão superior à de outras menções presentes.

Quando a identificação se faça por rótulo, este tem de abranger, no mínimo, 70 % dos frutos.

É autorizada a utilização, juntamente com a indicação geográfica protegida, de indicações e/ou de símbolos gráficos relativos a nomes, empresas, marcas coletivas ou de empresas individuais, desde que não possuam caráter laudatório nem sejam suscetíveis de induzir em erro o consumidor.

### 4. Delimitação concisa da área geográfica:

A área de produção da «Mela Rossa Cuneo» compreende as divisões administrativas localizadas parcialmente na província de Cuneo e parcialmente na província de Turim, a uma altitude compreendida entre 280 e 650 m.

Circunscrições administrativas da província de Cuneo: Bagnolo Piemonte, Barge, Borgo San Dalmazzo, Boves, Brondello, Busca, Caraglio, Castellar, Castelletto Stura, Centallo, Cervasca, Cervere, Costigliole Saluzzo, Cuneo, Dronero, Envie, Fossano, Lagnasco, Manta, Martiniana Po, Pagno, Piasco, Revello, Rossana, Sant'Albano Stura, Salmour, Saluzzo, Sanfront, Savigliano, Scarnafigi, Tarantasca, Valgrana, Venasca, Verzuolo, Villafalletto e Villar San Costanzo.

Circunscrições administrativas da província de Turim: Bibiana, Bricherasio, Campiglione Fenile, Cavour, Garzigliana, Luserna S.Giovanni, Lusernetta, Osasco, S.Secondo di Pinerolo e Pinerolo.

### 5. Relação com a área geográfica:

#### 5.1. Especificidade da área geográfica:

A parte do território da região de Piemonte abrangida caracteriza-se por um planalto ao longo da cadeia alpina ocidental, constituída pelos Alpes marítimos e costeiros, de orografia única, composta pela saliência de uma faixa estreita daquele, localizada entre os Alpes ocidentais e a planície do Pó.

O referido território constitui a zona principal de produção de maçã da região de Piemonte, na qual nasceu, se desenvolveu e está localizado o cultivo da maçã vermelha.

As zonas de cultivo da «Mela Rossa Cuneo» ocupam território pertencente às províncias de Cuneo e de Turim, particularmente propício, do ponto de vista histórico e geográfico, a gerar a coloração antociânica da maçã aí produzida. A altitude, a latitude, a composição orográfica, os fatores climáticos e a intensidade particular da insolação constituem características ambientais do território.

A proximidade da cadeia alpina, por um lado, e da planície do Pó, por outro, constituem os fatores que, a partir do final do verão e durante todo o outono, contribuem para o processo de maturação que precede a colheita das variedades constituintes da «Mela Rossa Cuneo» e que estão na origem das amplitudes térmicas que se manifestam entre o dia e a noite, com valores médios de 13,8 °C. Tais amplitudes são particularmente raras relativamente aos valores geralmente registados na maioria das regiões europeias de cultivo de maçã, em montanha ou em planície, onde as variações térmicas se devem essencialmente à passagem de perturbações meteorológicas.

#### 5.2. Especificidade do produto:

A característica específica responsável pela reputação da «Mela Rossa Cuneo» é a cor vermelha dominante da epiderme, que influencia o aspeto do produto, quer no que respeita à distribuição da cor dominante (percentagem da epiderme que ostenta esta cor) quer ao seu brilho especial. Estas características conferem à «Mela Rossa Cuneo» uma identidade própria nos mercados locais, regionais, nacionais e estrangeiros.

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 particularidade estética da «Mela Rossa Cuneo» resulta da interação benéfica entre a área geográfica de produção e as variedades e clones de maçã tradicionalmente utilizados.

A qualidade da coloração vermelha deve-se a três fenómenos físicos e climáticos que seguidamente se enunciam, decorrentes das características da área geográfica:

- A amplitude invulgar das variações térmicas circadianas durante o período que precede a colheita;
- O humedecimento da epiderme, causado pelo orvalho que ocorre durante os períodos noturnos mais frios e que dá origem a um ciclo de características de humedecimento/secagem da epiderme do fruto;
- As «brisas de montanha», de direção alternada manhã/noite, que acentuam e aceleram os ciclos circadianos de temperatura e humedecimento.

Estes fenómenos físicos combinam-se com a radiação luminosa na formação e evolução das antocianinas (pigmentos antioxidantes responsáveis pela cor da epiderme da maçã). A formação dos pigmentos cromáticos está intimamente relacionada com as amplitudes térmicas. A repartição da cor perceptível à visão depende da percentagem de células com pigmentos cromáticos e não da diluição mais ou menos acentuada das antocianinas nas células. O ciclo de humedecimento/secagem, em interação com a qualidade da radiação luminosa, influencia o processo evolutivo das antocianinas.

A orientação da área geográfica para a produção de maçã de casca vermelha está perfeitamente documentada em texto da Universidade de Ciências Gastronómicas, de Pollenzo (província de Cuneo). Na sua origem está a corrente das Luzes, no século XVIII. No Piemonte, criaram-se academias e associações agrícolas, muito ativas na pesquisa de variedades, na difusão de novas cultivares e no aperfeiçoamento de técnicas de cultivo baseadas em dados científicos. Assim foi possível reunir as condições conducentes à divulgação das variedades de maçã de epiderme vermelha, particularmente apreciadas pela sua capacidade, no ambiente da província de Cuneo, de adquirirem uma cor particularmente intensa e brilhante.

O desenvolvimento da moderna cultura de maçã ascende a 1950-1960 e, entre as variedades, foi a maçã de casca vermelha que lentamente se impôs, até se tornar hoje no grupo mais cultivado. Em 1960-1970, a menção «Mela Rossa Cuneo» foi institucionalizada e começou a surgir nos documentos de contabilidade e nas guias de remessa do produto destinado ao mercado nacional; dessa época data a primeira campanha publicitária com referência à «Mela Rossa Cuneo»; na década de 80 do século XX, a menção foi utilizada nas guias de remessa do produto para o estrangeiro. Durante o mesmo período, a «Mela Rossa Cuneo» figura nas manifestações dedicadas à maçã, destinadas a um público de fruticultores profissionais, mas também de consumidores, consolidando-se progressivamente a sua identidade comercial, ao longo da primeira década do século XXI, através de projetos de valorização nos pontos de venda e de grande distribuição no noroeste da Itália.

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

A presente administração lançou o procedimento nacional de oposição, publicando a proposta de reconhecimento da IGP «Mela Rossa Cuneo» no *Jornal Oficial da República Italiana*, n.º 265, de 14 novembro 2011.

O texto consolidado do caderno de especificações de produção pode ser consultado na Internet, no seguinte endereço:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ou

accedendo diretamente à página inicial do sítio Web do Ministério (<http://www.politicheagricole.it>), clicando em «Qualità e sicurezza» (à direita do ecrã), e, por último, em «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».