

**Publicação de um pedido de registo em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios**

(2013/C 77/09)

A presente publicação confere direito de oposição ao registo nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho (1).

DOCUMENTO ÚNICO

**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 (2)**

**«PASTA DI GRAGNANO»**

**N.º CE: IT-PGI-0005-0870-23.03.2011**

**IGP ( X ) DOP ( )**

**1. Nome:**

«Pasta di Gragnano»

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

Itália

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

**3.1. Tipo de produto:**

Classe 2.7. Massas alimentícias

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

Por «Pasta di Gragnano» entende-se o produto obtido a partir da mistura de sêmola de trigo duro com água do aquífero local.

Comercializam-se formatos diversos, todos eles típicos e produto da imaginação dos fabricantes de massa de Gragnano.

Características dos produtos enviados para o circuito comercial:

**Características físicas**

— Aspeto exterior: homogéneo, sem manchas brancas ou pretas; ausência de bolhas de ar, fissuras ou entalhes, bolor, larvas, parasitas ou corpos estranhos;

— Secção: vítrea;

— Cor: amarelo-palha;

— Rugosidade: presente, pois é característica da utilização de material de fabrico em bronze.

**Comportamento da IGP «Pasta di Gragnano» na cozedura**

— Consistência: firme e elástica;

— Homogeneidade: uniforme;

— Resistência: boa e longa;

— Aderência: inexistente ou impercetível.

**Características químicas**

— Humidade: igual ou inferior a 12,5 % no produto acabado;

— Valores nutricionais relativos a 100 g de produto seco:

(1) JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

(2) JO L 93 de 31.3.2006, p. 12. Substituído pelo Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro de 2012, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios.

Valor energético	1 486 KJ 350 kcal
Proteínas	13 g
Hidratos de carbono	73 g
Lípidos	1 g
Cinzas	0,86 %, no máximo

#### Características organolépticas

- Sabor: sávido, com predominância a trigo duro;
- Cheiro: a trigo maduro.

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

Características da sêmola de trigo duro utilizada no fabrico da IGP «Pasta di Gragnano»:

- Humidade: igual ou inferior a 15 % no produto acabado;
- Valores nutricionais relativos a 100 g de produto seco:

Valor energético	1 486 KJ 350 kcal
Proteínas	13 g
Hidratos de carbono	73 g
Lípidos	1 g
Cinzas	0,86 %, no máximo

Mistura-se a sêmola de trigo duro com água, respeitando a percentagem (não mais de 30 %). Seguidamente amassa-se até a bola de massa estar bem trabalhada e se apresentar homogénea e elástica.

#### 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:

O processo de fabrico da «Pasta di Gragnano» compreende as seguintes etapas: mistura e malaxagem, extrusão ou trefilagem, dessecação, arrefecimento e estabilização, realizadas no território da divisão administrativa (comuna) de Gragnano, na província de Nápoles.

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

O acondicionamento deve ser efetuado nas explorações de fabrico, ou seja, no local de produção e no prazo de vinte e quatro horas ocorrida esta, não só para evitar qualquer perda de humidade que comprometa as qualidades organolépticas especiais do produto, mas também evitar que as diferentes formas obtidas se partam ou danifiquem com a perda de humidade e o manuseamento durante o transporte.

Tipos de acondicionamento da «Pasta di Gragnano»: caixas de cartão, sacos transparentes ou qualquer embalagem fabricada em material de origem vegetal ou outro material reciclável autorizado pela regulamentação da União. As embalagens podem pesar 125 g, 250 g, 500 g, 1 kg, ou 2 kg.

#### 3.7. Regras específicas relativas à rotulagem:

Menções obrigatórias nos rótulos das embalagens, em letra de imprensa, clara e legível e de dimensões homogéneas:

- a) «Pasta di Gragnano» e «Indicazione Geografica Protetta» ou o respetivo acrónico «I.G.P.»;
- b) Nome, identificação da empresa responsável pelo acondicionamento ou a produção e respetivo endereço;

c) Logótipo da denominação «Pasta di Gragnano»



**"PASTA DI GRAGNANO – IGP"**

■ • PANTONE 7509 C

■ • PANTONE 282 C

Font usado **TRAJAN**

utilizados indissociavelmente com a indicação geográfica protegida e o símbolo da União.

O logótipo da denominação pode ser utilizado a preto-e-branco, em monocromia ou em negativo.

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

A área de fabrico da indicação geográfica protegida IGP «Pasta di Gragnano» compreende todo o território da comuna de Gragnano, na província de Nápoles.

#### 5. Relação com a área geográfica:

##### 5.1. Especificidade da área geográfica:

O município de Gragnano é conhecido desde o século XVI pelo fabrico de massa de trigo duro. A importância histórica do fabrico de massa em Gragnano foi tal que influenciou a conceção dos espaços urbanos. Efetivamente, em meados do século XIX, por ocasião da realização de um novo plano urbanístico, a largura das ruas e a altura dos edifícios foram definidos de modo a facilitar a passagem do vento e as operações de secagem da massa.

Na comuna de Gragnano a massa sempre foi fabricada com material de bronze. Esta particularidade incentivou a criação de material de formatos diferentes que deu origem a massa de formatos distintos que, com a imaginação popular, foram associados a acontecimentos históricos ou a histórias locais.

Além disso, a água sempre abundou em Gragnano, devido à proximidade dos Monti Lattari. Segundo tudo indica, este recurso impulsionou o fabrico de massas alimentícias por ser um ingrediente que era preciso adicionar à sêmola fina para obter a massa e trabalhá-la e porque era utilizado para fazer rodar as mós dos moinhos que trituravam o trigo e, portanto, moíam a farinha.

A comprová-lo estão ainda hoje, no «Valle dei Mulini di Gragnano», as ruínas destes engenhos antigamente utilizados no processo de produção da «Pasta di Gragnano».

Graças à tradição bem consolidada de fabrico de massa, o município de Gragnano é hoje apelidado de «terra da massa».

##### 5.2. Especificidade do produto:

A «Pasta di Gragnano» caracteriza-se pela sua superfície rugosa que lhe permite reter os diferentes condimentos, e pelo seu bom comportamento à cozedura (*al dente*).

Além disso, a originalidade das formas da massa, resultado da imaginação dos fabricantes locais, contribuiu para o reconhecimento inconfundível do produto pelo consumidor.

##### 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):

O pedido de atribuição de IGP à «Pasta di Gragnano» justifica-se pela reputação e notoriedade do produto. Efetivamente, a «Pasta di Gragnano» é conhecido pelo método tradicional de fabrico, que prevê a utilização de material de bronze.

O material de bronze confere à massa uma rugosidade que lhe permite «prender» melhor os molhos e condimentos. Na fase de extrusão, o bronze retém a massa nos pontos de contacto, criando

micro-asperezas que capturam e retêm o molho depois de cozida a massa e aumentam a superfície de contacto com as papilas gustativas, sublimando igualmente a matéria-prima, que guarda o sabor e aroma típicos do trigo.

Se se acrescentarem a estas características o elevado número de formas originais criadas pelos fabricantes de massa, entende-se por que motivo a «Pasta di Gragnano» é tão apreciada pelos grandes cozinheiros e pelos consumidores, como atestado pelos artigos publicados nas revistas de cozinha e gastronomia. A título de exemplo, pode citar-se «La pasta dei grandi chef» (A massa dos grandes chefes de cozinha) publicado na revista «Cucina Gourmet» (p. 122-124, Ed. Edifim, 2010), o artigo «La pasta di Gragnano» (A massa de Gragnano), publicado no guia gastronómico «L'Italia del Gambero Rosso» (p. 89, Ed. Sole 24 Ore, 2007), o artigo «La pasta Artigianale: aziende storiche» (Massa artesanal: casas tradicionais), publicado no guia «Adesso pasta» (p. 54-55, *Altraeconomia*, 2010). Podem ainda referir-se outros artigos publicados em jornais diários, nomeadamente «Sfida fra chef con la pasta di Gragnano» (Desafios entre chefes cozinheiros sobre o tema da «Pasta di Gragnano») (*La Repubblica* — 21 de junho de 2012), «Italie: à Gragnano la vie rêvée des pâtes» (Itália: em Gragnano, sonhos de massa), (*Le Monde* — 17 de dezembro de 2010), «A Gragnano tutti pazzi per la pasta» (Em Gragnano todos são loucos por massa) (*Corriere della sera* — *Doveviaggi.it* — fevereiro de 2012), «Spaghetti, penne e rigatoni: dalla "base" alle 5 stelle» (Esparguete, macarronete e macarronete riscado: da «base» às 5 estrelas) (*Corriere della sera* — 25 de abril de 2012), «Pasta Diva» (Massa *diva*) (*Corriere della sera* — *itinerari gastronomici* — 6 de outubro de 2010).

Em Gragnano, a utilização do material de bronze sobreviveu apesar do aparecimento do de *teflon*. Embora facilite o processo de fabrico, este material não responde às características da produção de antigamente em Gragnano, a que está associada a reputação da «Pasta di Gragnano».

Convém salientar os cuidados com que os fabricantes da massa de Gragnano controlam o desenrolar da fase de dessecação, herança de um passado longínquo, quando a massa secava ao ar livre nas ruas de Gragnano. A boa gestão da fase de dessecação permite melhorar o comportamento da massa na cozedura e conservar o seu sabor e aroma.

Há já vários anos, organiza-se em Gragnano uma manifestação temática durante a qual se apresentam nas ruas os antigos processos de fabrico da «Pasta di Gragnano».

Os textos históricos e a bibliografia relativa à «Pasta di Gragnano» atestam que a produção da «Pasta di Gragnano» remonta aos séculos XVI-XVII. No período do Reino das duas Sicílias, em meados do século XIX, a reputação da massa de Gragnano e do trabalho aturado dos habitantes que a fabricavam espalhou-se por todo o território.

Mesmo antes da união italiana, a atividade prolífica de fabrico de massa de Gragnano contava cerca de 100 fábricas que empregavam, pelo menos, 70 % da população ativa da cidade.

O nome «Pasta di Gragnano» impôs-se assim, desde o início do século, na linguagem corrente e no comércio, a ponto de a «Pasta di Gragnano» ser, desde há anos, encomendada em grandes quantidades por retalhistas de Florença, Turim e Milão e mesmo além-fronteiras.

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

A atual administração lançou o procedimento nacional de oposição, publicando a proposta de reconhecimento da IGP «Pasta di Gragnano» na *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* n.º 198 de 25 de agosto de 2010. 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 das Políticas Agrícolas, Alimentares e Florestais (<http://www.politicheagricole.it>) e clicando em «Qualità e sicurezza» (no canto superior direito do ecrã) e, por último, em «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».