

V

(Avisos)

OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

Publicação de um pedido de alteração 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 172/10)

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

PEDIDO DE ALTERAÇÃO

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⁾

PEDIDO DE ALTERAÇÃO AO ABRIGO DO ARTIGO 9.º

«ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI REGGIO EMILIA»

N.º CE: IT-PDO-0117-01007-21.06.2012

IGP () DOP (X)

1. Rubrica do caderno de especificações objeto da alteração

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

2. Tipo de alterações

- Alteração ao documento único ou ficha-resumo

⁽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.

- 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. Alterações

Descrição do produto

A alteração visa corrigir erros materiais em relação à unidade de medida da densidade e da acidez total do produto. Altera-se a redação da característica «densidade a 20 °C não inferior a 1,200 gr/l» para «densidade a 20 °C não inferior a 1,200 g/l», por ser esta a unidade de medida correta (ver decreto do Presidente da República, de 12 de agosto de 1982, n.º 802, de execução da Diretiva n.º 80/181 relativa às unidades de medida, publicado no jornal oficial n.º 302 de 3 de novembro de 1982); além disso, a expressão «acidez total: não inferior a 5 graus (expressa em gramas de ácido acético por 100 gramas de produto)» é substituída por «acidez total: não inferior a 5 graus (expressa em gramas de ácido acético por 100 ml de produto)»; a utilização da unidade de medida em mililitros é mais adequada por se tratar de um líquido com um peso específico significativo.

De igual modo, o teor de açúcar do mosto cozido é fixado em 40 graus Brix, no máximo, em vez de 30 graus sacarimétricos, a fim de evitar tempos de cozedura prolongados e/ou concentrações precoces do produto.

Substitui-se a expressão «fermentação de açúcar e acética» pela expressão «fermentação de açúcar e oxidação acética», para usar uma expressão cientificamente correta, que permita distinguir as duas fases de transformação do mosto cozido. Esta alteração é meramente descritiva e não afeta o processo produtivo.

Explicitam-se as madeiras típicas da região, como o carvalho branco, o castanheiro, a cerejeira, o zimbro, a amoreira, o freixo e a acácia-bastarda.

Descreve-se com exatidão o procedimento codificado relativo à apresentação dos lotes a engarrafar, bem como as modalidades de execução das análises organolépticas, a fim de as dar a conhecer a produtores e consumidores, ditando os prazos e os métodos para a apresentação dos lotes, sua selagem e classificação, bem como para a recolha das amostras a serem submetidas aos testes de laboratório e às análises sensoriais. Em particular, a análise sensorial é realizada por uma comissão de prova, que examina as características visuais, olfativas e gustativas do produto, atribuindo-lhes valores. A soma destes valores representa a avaliação do provador e a média das avaliações dos provadores representa a avaliação coletiva. Apenas o produto que tenha obtido uma pontuação igual ou superior a 240 é adequado para o engarrafamento.

Em função da nota obtida na sequência das análises sensoriais e do cumprimento das exigências físico-químicas, são apostos três rótulos de cores diferentes, nos quais figura uma numeração progressiva que permite a rastreabilidade do produto.

Para o engarrafamento, utilizam-se recipientes de formato único, ainda que de diferentes capacidades. Uma vez cheios e tapados, a tampa é amarrada com fio; a tampa e o fio são lacrados, estampando-se no lacre um selo com as siglas «ABTRE — DOP» e um símbolo que permite identificar a tipologia do conteúdo, relacionando-a com o rótulo colorido.

Além dos recipientes utilizados atualmente — de tipo A e B —, prevê-se um frasco de menor capacidade (50 ml) — de tipo C —, a fim de permitir que o consumidor médio possa adquirir um produto prestigiado e de grande valor a um preço acessível.

Estão igualmente previstas embalagens em doses individuais, em vidro, com capacidades de 5 ml a 10 ml, seladas de forma indefinida.

Rotulagem

Com base na avaliação resultante da análise sensorial, aplica-se um rótulo colorido na garrafa: um rótulo vermelho para uma pontuação entre 240 e 269; um rótulo prateado para uma pontuação igual ou superior a 270; e um rótulo dourado para uma pontuação igual ou superior a 300 e envelhecimento não inferior a 25 anos.

Além disso, propõe-se que as indicações estabelecidas no caderno de especificações possam ser apostas tanto num rótulo como num pingente, sendo estabelecidas condições de rotulagem específicas para os recipientes de dose individual.

Conforme previsto no artigo 7.º, n.º 1, alínea g), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, foram incluídos o nome e o endereço do organismo que verifica a conformidade com as disposições do caderno de especificações.

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⁽³⁾

«ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI REGGIO EMILIA»

N.º CE: IT-PDO-0117-01007-21.06.2012

IGP () DOP (X)

1. Nome

«Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia»

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.)

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

O «Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia», quando colocado no mercado, deve apresentar as seguintes características: cor: castanho-escuro, límpido, reluzente; densidade: apreciável, de fluidez xaroposa; fragrância: penetrante e persistente, perfumada, com agradável acidez, em função das madeiras utilizadas — carvalho branco, castanheiro, cerejeira, zimbro, amoreira, freixo e acácia-bastarda — e do longo envelhecimento; sabor agridoce, equilibrado, de apreciável acidez e aroma em harmonia com as características olfativas; acidez total: não inferior a 5 graus (expressa em gramas de ácido acético por 100 ml de produto); densidade a 20 °C: não inferior a 1,200 g/ml.

Após a redução de volume resultante da cozedura, o teor de açúcar do mosto cozido não deve ser superior a 40 graus Brix.

A fermentação do açúcar e a oxidação acética permitem obter um envelhecimento e uma maturação ótimos após um período não inferior a 12 anos, que corresponde ao período mínimo para colocar no mercado o produto abrangido pela denominação.

A qualidade do produto é definida por uma avaliação numérica global, expressa pelo painel de provadores aquando do teste sensorial.

A fim de garantir a sua alternância, os provadores são extraídos de uma lista que refere apenas os nomes dos provadores habilitados após uma formação adequada; a capacidade dos provadores de garantir apreciações corretas e consistentes é constantemente avaliada.

A análise sensorial tem em conta as seguintes características, definindo uma pontuação global com base nos seguintes intervalos:

⁽³⁾ Substituído pelo Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

Características visuais: de 27 a 60 pontos;

Características olfativos: de 44 a 75 pontos;

Características gustativas: de 129 a 210 pontos.

Por sua vez, cada característica pode ser representada por descritores mais específicos, estabelecidos em função da tradição e da evolução dos critérios de análise sensorial.

Uma pontuação inferior a 240 identifica um produto não adequado para comercialização, não podendo, por isso, ser engarrafado.

O produto adequado para comercialização é classificado nas seguintes categorias: pontuação entre 240 e 269; pontuação igual ou superior a 270; pontuação igual ou superior a 300 e envelhecimento não inferior a 25 anos.

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

A matéria-prima para a produção do «Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia» é constituída por mosto de uva. As uvas provêm de vinhas compostas, no todo ou em parte, pelas seguintes castas: Lambrusco (todas as variedades e clones); Ancellotta, Trebbiano (todas as qualidades e clones); Sauvignon, Sgavetta; Berzemino, Occhio di Gatta.

Todas as castas estão inscritas como DOP na província de Reggio Emilia.

As uvas destinadas à produção do «Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia» devem garantir ao mosto um título alcoométrico de, pelo menos, 15 graus sacarimétricos e a produção máxima de uva não pode ultrapassar 160 quintais por hectares de vinhais em cultura especializada.

O rendimento máximo de uva em mosto destinado à concentração não deve ser superior a 70 %.

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*

A produção das uvas, a obtenção do mosto, a sua cozedura, elaboração e a maturação do produto devem ter lugar na província de Reggio Emilia.

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

O engarrafamento tem lugar na província de Reggio Emilia, por motivos de qualidade e rastreabilidade.

O «Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia» é obtido através de um processo produtivo complicado e longo, no qual se revestem de grande importância os processos de fermentação e oxidação acética; é um produto muito sensível, pelo que, a fim de conservar as características organolépticas apuradas pelo painel de provadores, é oportuno que não seja manipulado ou transferido e que seja rapidamente engarrafado. Além disso, o engarrafamento é uma fase particularmente crítica do ponto de vista da rastreabilidade, visto que, dado o elevado valor do produto, é suscetível de dar origem ao uso indevido da denominação ou a fraudes. O engarrafamento na área geográfica contribui para manter esta fase mais facilmente sob controlo.

O «Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia» é engarrafado em recipientes de vidro branco transparente, em forma de tulipa invertida, com capacidades de 5 cl, 10 cl ou 25 cl.

Após o engarrafamento, as garrafas cheias com «Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia» devem ser tapadas e seladas com um fio e lacre, no qual se estampa um selo com as siglas «ABTRE — DOP», bem como as marcas distintivas da classificação descrita no ponto 3.2.

Podem ainda ser utilizados recipientes de dose individual em vidro, com capacidade de 0,5 cl a 1 cl, com formato, características, método de embalagem e selagem livres. Cada recipiente de dose individual deve ser inserido numa embalagem selada de modo a que não possa ser reutilizada após a abertura e de forma a permitir a aposição de todos os elementos necessários à denominação e apresentação.

3.7. Regras específicas relativas à rotulagem

O nome no rótulo ou pingente da denominação «Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia» deve conter caracteres claros, indelévels, da mesma dimensão e colorimetria e suficientemente grandes para poderem ser distinguidos de qualquer outra menção.

É proibido acrescentar qualquer outra qualificação para além da expressamente prevista no presente documento, incluindo expressões como «extra», «fine» (fino), «scelto» (escolhido), «selezionato» (selecionado), «riserva» (reserva), «superiore» (superior), «classico» (clássico) e similares.

É proibido indicar no «Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia» o ano de produção, a idade presumível do produto e a data de início da produção do vinagre; é permitida a indicação «extra vecchio» (extra velho) no produto que tenha sofrido um envelhecimento não inferior a 25 anos e que beneficie de uma avaliação satisfatória do ponto de vista químico e sensorial conforme o previsto no ponto 3.2, caso c).

O produto que responda aos critérios será distinguido, com base na classificação atribuída em virtude das análises sensoriais descritas no ponto 3.2, pela aposição na garrafa de um rótulo vermelho no caso a), um rótulo prateado no caso b) e um rótulo dourado no caso c), para o qual é permitida a indicação «extra vecchio».

4. Delimitação concisa da área geográfica

A área de produção das uvas, de elaboração e maturação do produto, como indicado no ponto 3.5, e de engarrafamento do «Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia» é a província de Reggio Emilia.

5. Relação com a área geográfica

5.1. Especificidade da área geográfica

Toda a área da província se caracteriza por um clima temperado frio. Este clima apresenta normalmente grandes diferenças de temperatura, seja entre estações, seja no decurso de uma só estação ou de um só dia. Encontram-se verões quentes com grande amplitude térmica e invernos frios. Também a humidade sofre grandes variações, atingindo em média níveis de 7 % e 8 % de um ano para o outro, e níveis superiores a 20 % no mesmo ano.

Os produtores de vinagre desenvolveram uma assídua atividade de controlo durante o longuíssimo período de envelhecimento. Estes produtores aprenderam as técnicas de produção tradicionais participando em cursos específicos ministrados por peritos, após uma longa experiência, ou aprendendo no seio da família, já que a tradição dita que os jovens se envolvam na fase de produção e aprendam com os familiares mais velhos e conhecedores, perpetuando os conhecimentos de geração em geração.

5.2. Especificidade do produto

O «Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia» é o fruto da lenta transformação de um único produto de partida: o mosto obtido a partir de uvas provenientes das vinhas cultivadas tradicionalmente na província de Reggio Emilia, cozido diretamente no fogo.

A sua maturação durante os longos anos de envelhecimento (pelo menos 12) ocorre sem a adição de quaisquer substâncias ao mosto cozido, bem como sem qualquer espécie de intervenção física ou química.

Contando-se entre os produtos alimentares mais típicos e característicos desta área geográfica, o «Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia» reveste-se de grande importância pelas suas características, que, juntamente com o volume modesto da sua produção, são determinantes para o valor económico e o prestígio nacional e internacional do produto.

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 temperatura e a humidade da área geográfica influenciam o lento processo de evaporação e transpiração nos barris, que respondem a dinâmicas mais ou menos intensas em função das condições ambientais. O mesmo vale para os processos biológicos e de envelhecimento, mais relacionados com a temperatura e caracterizados por um fenómeno de alternância desde sempre ditado pelas variáveis climáticas. As características únicas deste processo lento, alternado e descontínuo são as mesmas desde a sua origem.

A relação estreita entre o produto e os fatores climáticos e pedológicos da área em causa é confirmada e consolidada pela proibição de técnicas de envelhecimento acelerado e/ou artificial, incluindo as que se baseiam em variações induzidas de temperatura, humidade e ventilação do vinagre.

A atividade desenvolvida pelos produtores de vinagre durante todo o longuíssimo período de envelhecimento é determinante. Apenas nesta região, graças à presença secular dos produtores de vinagre, se encontram as competências necessárias para aplicar as técnicas produtivas tradicionais do «Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia», que se difundiram com a transmissão dos conhecimentos de geração em geração.

Outra relação reside no facto de a matéria-prima provir exclusivamente das vinhas da província da Reggio Emilia, utilizadas para a produção de vinhos DOP e IGP, tornando irreproduzíveis as características do «Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia» fora da área geográfica delimitada.

Referência à publicação do caderno de especificações

[Artigo 5.º, n.º 7, do Regulamento (CE) n.º 510/2006 ⁽⁴⁾]

A administração italiana deu início ao procedimento nacional de oposição relativamente à proposta de alteração da denominação de origem protegida «Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia» no jornal oficial *Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana* n.º 243, de 18 de outubro de 2011.

O texto completo do caderno de especificações da denominação de origem pode ser consultado no seguinte endereço:

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

⁽⁴⁾ Ver nota de pé-de-página 3.