

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 219/09)

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

«LIQUIRIZIA DI CALABRIA»

N.º CE: IT-PDO-0105-01090-07.02.2013

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⁾ 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. Alteração(ões)

Área geográfica

Propõe-se uma adenda ao Caderno de Especificações, para acrescentar a divisão administrativa (comuna) de Castrovillari, na província de Cosenza, cuja omissão resulta de um erro puramente material no momento da redação. As condições ambientais e históricas necessárias à produção da «Liquirizia di Calabria» DOP existem na comuna de Castrovillari, da mesma forma que existem nas restantes comunas incluídas no Caderno de Especificações. A comuna de Castrovillari está parcialmente situada na planície de Sibari e confina com as comunas de Altomonte, San Lorenzo del Vallo, Spezzano Albanese, Casseno Ionio e Civita, todas elas já incluídas no Caderno de Especificações. Acresce ainda que a presença de instalações de transformação da «Liquirizia di Calabria» em Castrovillari está documentada por fontes históricas que datam de finais de 1842.

Corrigiram-se igualmente alguns erros na denominação de algumas comunas localizadas na área de produção da «Liquirizia di Calabria».

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⁾

«LIQUIRIZIA DI CALABRIA»

N.º CE: IT-PDO-0105-01090-07.02.2013

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» está reservada exclusivamente ao alcaçuz fresco ou seco e respetivo extrato. O alcaçuz deve provir de plantas de cultura e espontâneas de *Glycyrrhiza glabra* (Fam. das leguminosas) var. *typica*, designada por «Cordara» na Calábria.

⁽³⁾ Ver nota de pé-de-página 2.

Características da DOP «Liquirizia di Calabria» quando colocada no mercado:

Raiz fresca

- Cor: amarelo-pálido
- Sabor: doce, aromático, intenso e persistente
- Humidade: compreendida entre 48 % e 52 %
- Teor de glicirrizina: compreendido entre 0,60 % e 1,40 %

Raiz seca

- Cor: entre amarelo-pálido e amarelo-ocre
- Sabor: doce, frutado e ligeiramente adstringente
- Humidade: compreendida entre 6 % e 12 %
- Teor de glicirrizina: compreendido entre 1,2 % e 2,4 %

Extrato de raiz

- Cor: entre castanho de terra queimada e preto
- Sabor: agridoce, aromático, intenso e persistente
- Humidade: compreendida 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 fases de produção, desde o cultivo à colheita, passando pelas operações de desidratação e transformação, devem ocorrer na área identificada no ponto 4.

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

A «Liquirizia di Calabria» DOP é comercializada em embalagens de cartão, vidro, metal, cerâmica, polipropileno ou PEAD e em todas as matérias autorizadas pela legislação em vigor sobre acondicionamento de produtos alimentares. O peso das embalagens pode variar entre 5 g e 25 kg. As embalagens devem apresentar-se seladas de modo a que a abertura provoque a violação do selo.

3.7. *Regras específicas relativas à rotulagem*

O rótulo deve ostentar a denominação, o número de ordem atribuído pela estrutura de controlo e a data de acondicionamento do produto contido em cada embalagem. O logótipo da «Liquirizia di Calabria» DOP representa, de forma estilizada, um losango de lados iguais e ângulos de 90°. A dimensão mínima do logótipo impresso é de 0,5 cm, tanto em largura como em altura. O logótipo da denominação pode ser impresso em todas as cores.



4. Delimitação concisa da área geográfica

A área de produção da «Liquirizia di Calabria» compreende todos os territórios das comunas enunciadas pormenorizadamente no Caderno de Especificações, no qual se regista a presença, no estado espontâneo ou cultivado, da planta *Glycyrrhiza glabra var. typica*, designada por «Cordara» na Calábria, até à altitude de 650 metros. A área está delimitada a norte pelo maciço de Pollino, que desce suavemente para nordeste até ao território de Rocca Imperiale, que marca a separação com a região de Basilicate. A área compreende os territórios do vale do Crati, que ladeia as duas margens do rio que corre de sul para norte e desagua a nordeste, no mar Jónio, depois de atravessar a planície de Sibari. Na encosta tirrena, abrange as zonas, no sentido norte-sul, entre o território da comuna de Falconara Albanese e o de Nicotera. Na encosta jónia são abrangidas, a partir do norte, as zonas da planície de Sibari e a vasta planície de Crotona, até à ponta extrema da Calábria.

5. Relação com a área geográfica

5.1. Especificidade da área geográfica

O alcaçuz era historicamente cultivado na zona costeira da Calábria e, sobretudo, na zona abrangendo as comunas de Villapiana, Cerchiara di Calabria, Cassano Ionio-Sibari, Corigliano Calabro e Rossano, situadas na planície de Sibari, dada a predisposição natural dos solos siliciosos da planície, ricos em elementos grosseiros e de pH neutro. Também do ponto de vista climático a planície de Sibari, em que se concentra ainda hoje o essencial da produção de alcaçuz, oferece condições propícias à difusão da planta, pela proximidade dos relevos e a ausência de ventos, bloqueados pela barreira natural constituída pelos maciços de Pollino e de Sila. As plantas do alcaçuz crescem no estado espontâneo e cultivado ao longo da costa e propagam-se a partir das planícies costeiras da encosta tirrena (Lamezia Terme, Falerna, Nocera Tirenese ...) e da jónia (Crotona, Isola Capo Rizzuto, Chiaravalle, Badolato, Roccella Ionica ...) para as zonas interiores de colinas, abrindo caminho através dos vales dos principais rios da Calábria até aos maciços interiores que, devido à sua configuração especial, beneficiam da influência benéfica do mar. O alcaçuz está assim presente, com as mesmas características, mesmo a vários quilómetros da costa. O clima, nitidamente mediterrânico, com longos verões secos e quentes e invernos amenos, propicia a difusão homogénea da *Glycyrrhiza glabra var. typica* (dita «Cordara») em toda a área em questão.

5.2. Especificidade do produto

A «Liquirizia di Calabria» DOP distingue-se claramente das variedades semelhantes do ponto de vista físico-químico pela presença de metabolitos secundários, entre os quais figura o princípio ativo que define as suas características comerciais e farmacêuticas: a glicirrizina. Esta saponina está presente no alcaçuz da Calábria em menor quantidade do que a observada nas outras espécies e variedades, e determina justamente o seu êxito comercial. Esta diferença entre o alcaçuz da Calábria e o de outras regiões limítrofes foi sobremaneira salientada por resultados de estudos recentes, que revelaram um teor de ácido glicirrízico nitidamente inferior ao das raízes provenientes de outras regiões, tal como inferior teor de açúcar.

Um outro estudo sobre a fração volátil revelou a diferença clara entre a composição do alcaçuz da Calábria relativamente ao de outras origens italianas e estrangeiras. Por último, a comparação entre os extratos de alcaçuz proveniente de outros países revelou a composição especial do da Calábria no que respeita aos compostos fenólicos, quer do ponto de vista qualitativo quer quantitativo.

Constata-se, efetivamente, uma quantidade ínfima de liquiritigenina e de isoliquiritigenina, contrariamente à Licochalcone-A, presente em proporções importantes, muito embora ausente de outras amostras ou presente em combinações com a Licochalcone-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 configuração geográfica e orográfica da Calábria confere-lhe características absolutamente únicas relativamente às restantes regiões italianas.

Na extremidade da bota italiana, a Calábria é considerada uma península longa e estreita rodeada de mar em cerca de 800 km. É comparável à região de Puglia em alguns aspetos, mas totalmente distinta noutros. Efetivamente, a Calábria está longitudinalmente dividida em duas partes pelas altas cadeias montanhosas dos Apeninos, elemento absolutamente único no panorama das regiões italianas.

A configuração geográfica e orográfica da Calábria cria condições biológicas, edáficas e climáticas únicas e distintas relativamente ao resto da península em termos de temperaturas médias, amplitude térmica, humidade, regime de precipitações, ventos, insolação e horas de sol e, por conseguinte, temperatura do solo, aspetos amplamente demonstrados por muitos estudos científicos. Ao longo dos séculos, este ambiente especial exerceu na espécie uma forte pressão adaptativa e, consequentemente, seletiva, que condiciona o seu desempenho em termos de composição, nutrição e aromas que estão na origem da definição de um tipo específico: a «Liquirizia di Calabria»

Este tipo especial de alcaçuz é um símbolo distintivo da Calábria, bem conhecido desde o século XVII, como atestado por inúmeros documentos, entre os quais o famoso «Tratato di terapeutica e farmacologia» (Tratado de terapêutica e farmacologia) Vol. I (1903) que indica que «... Deriva da espécie *Glycyrrhiza glabra* (Leguminosas Papilionáceas), pertencente ao sudoeste da Europa Em alguns casos, a raiz *officinale* é conhecida pela designação *Liquirizia di Calabria* (alcaçuz da Calábria) para a distinguir do alcaçuz da Rússia, mais claro, derivado da *Glycyrrhiza glandulifera* ou *echinata*, que cresce no sudoeste da Europa».

É ainda de referir que a célebre *Encyclopaedia Britannica*, na sua décima quarta edição (1928), indica o seguinte: «... A preparação deste sumo é uma atividade muito disseminada ao longo da costa do Mediterrâneo: mas a qualidade mais apreciada na Grã-Bretanha é Fabricada na Calábria ...».

O parecer manifestado pela *Encyclopaedia Britannica* é confirmado por um relatório do *Department of State* dos Estados Unidos da América, intitulado «The licorice plant» (1985).

«Liquirizia di Calabria» designa um «produto» complexo, fruto da interação da natureza com o trabalho do homem, transmitido ao longo dos séculos e que encarna uma tradição bem enraizada na região da Calábria, tal como atestado em «Dipinto de Saint-Non», do final do século XVIII, «Stato delle persone in Calabria. I Concari», de Vincenzo Padula (1864), no documento SVIMEZ: «Piante officinali in Calabria: presupposti e prospettive» de 1951, em «Pece e liquirizia nei casali cosentini del Settecento: forma d'industrie e forze di lavoro», de Augusto Placanic (1980), «I «Conci» e la produzione del succo di liquerizia in Calabria», de Gennaro Maticena, de 1986, «La dolce industria — Conci e liquirizia in provincia di Cosenza dal XVIII al XX secolo», de Vittorio Marzi *et al.* (1991), e em muitos outros textos publicados entre os séculos XVIII e XX.

Na Calábria da segunda metade do século XVIII, o cultivo do alcaçuz estendia-se ao longo do litoral jónio, sobretudo nas fronteiras setentrionais com a Lucânia, abundando na vasta planície de Sibari, até Crotona e Reggio Calabria. Abundava igualmente no vale do Crati que, vindo de Cosenza, se estende na planície de Sibari, e em vastos setores da encosta tirrena.

Referência à publicação do caderno de especificações

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

A atual administração lançou o procedimento nacional de oposição publicando o pedido de alteração do Caderno de Especificações da Denominação de Origem Protegida «Liquirizia di Calabria» na *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* n.º 294 de 18 de dezembro de 2012.

O texto consolidado do Caderno de Especificações pode ser consultado no seguinte endereço Web:

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

ou

accedendo diretamente à página principal do sítio Web do *Ministero delle politiche alimentari e forestali* (<http://www.politicheagricole.it>), clicando em «Qualità e sicurezza» (no canto superior direito do ecrã) e em «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».

⁽⁴⁾ Ver nota de pé-de-página 2.