

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

(2015/C 33/05)

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 APROVAÇÃO DE ALTERAÇÕES NÃO MENORES DO CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES DE DENOMINAÇÕES DE ORIGEM PROTEGIDAS E INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

PEDIDO DE APROVAÇÃO DE ALTERAÇÕES NOS TERMOS DO ARTIGO 53.º, N.º 2, PRIMEIRO PARÁGRAFO, DO REGULAMENTO (UE) N.º 1151/2012

«CILIEGIA DI VIGNOLA»**N.º UE: IT-PGI-0105-01246 – 23.7.2014****DOP () IGP (X)****1. Grupo requerente e interesse legítimo**

Consorzio di tutela della «Ciliegia di Vignola» IGP

Tel. +39 059773645

Endereço eletrónico: consorziodellaciliegia@legalmail.it

Endereço: Via dell'agricoltura 354

41058 Vignola (Modena)

ITALIA

2. Estado-Membro ou país terceiro

Itália

3. Rubrica do caderno de especificações objeto da alteração

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

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

4. Tipo de alterações

- Alteração do caderno de especificações de DOP ou IGP registada que, nos termos do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, não é considerada menor.
- Alteração do caderno de especificações de DOP ou IGP registada, mas cujo Documento Único (ou equivalente) não foi publicado, não considerada menor nos termos do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

5. Alterações

Descrição do produto

- Diversificação da base varietal: atualizou-se a lista de variedades admitidas, para inscrição das excluídas do caderno de especificações. As variedades introduzidas apresentam características de produção e, sobretudo, propriedades (aptidão para conservação, consistência, brilho e calibre) de nível igual ou superior às variedades já incluídas no caderno de especificações. A inscrição destas variedades permite completar e alargar o calendário de colheita e comercialização da cereja, garantindo assim uma presença constante da IGP «Ciliegia di Vignola» no mercado durante toda a época de colheita.

Variedades introduzidas:

- Temporãs: Early Bigi e Lory, Burlat;
- Intermédias: Celeste, Giant Red – Primegiant, Carmen, Grace Star, Santana, Vera, Cristalina, New Star, Black Star, Canada Giant;
- Serôdias: Regina, Summer Charm (Staccato).

Além disso, para responder à procura dos produtores relativamente à introdução de novas variedades resultantes da investigação científica e para garantir a manutenção das características originais da «Ciliegia di Vignola», completou-se o artigo 2.º do Caderno de Especificações com o seguinte parágrafo:

«Para fins da produção da “Ciliegia di Vignola”, autorizam-se outras cultivares de cerejeira resultantes da investigação varietal, desde que se determine, através de comprovação experimental e documental, que o método de obtenção e as características qualitativas do fruto observam os requisitos do caderno de especificações em vigor. A utilização destas cultivares para produção da “Ciliegia di Vignola” deve ser previamente comunicada ao *Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali* e por ele homologada; para tal, o ministério pode requerer o parecer técnico da estrutura de controlo ou qualquer outra entidade».

- Índice de acidez: suprimiu-se o valor máximo do índice de acidez do fruto, pois as medições efetuadas durante a campanha revelaram grande instabilidade deste valor, devido a fatores por vezes estranhos à qualidade do fruto, como o seu modo de conservação. Assim sendo, o valor de acidez, que estava compreendido entre 5 e 10 g/l de ácido málico, passa a exprimir-se como igual ou superior a 5 g/l de ácido málico.
- Descrição do calibre mínimo aplicável às variedades introduzidas: na sequência da diversificação da base varietal, aditaram-se nas diferentes classes de calibre mínimo (20, 21 e 22 mm) as novas variedades inscritas referidas *supra*.

Método de obtenção

- Condução e densidade de plantação por hectare: introduziu-se uma nova forma de condução, chamada «em fuso». Prevê-se uma densidade que pode atingir 2 000 árvores por hectare. As técnicas culturais modernas e a introdução de porta-enxertos capazes de conter o vigor das árvores permitem densidades mais elevadas relativamente às previstas pelas técnicas tradicionais e, conseqüentemente, uma utilização mais racional das áreas de cultivo.

Rotulagem

- Indicação da região de origem: alterou-se o artigo 8.º do caderno de especificações para permitir a aposição do nome «Emilia-Romagna» na embalagem. O pedido de alteração traduz a vontade manifestada por um grupo de produtores, de informar o consumidor sobre a região em que se insere a área de produção da «Ciliegia di Vignola», facilitando assim a sua localização geográfica.

- Código de reconhecimento do produtor: passou a ser possível incluir a identidade do produtor na embalagem, através de um código de reconhecimento único atribuído pelo organismo de controlo. Esta alteração permite facilitar as operações realizadas pelos operadores que, durante o breve período de comercialização da cereja, têm de gerir encomendas diversas de produtos provenientes de muitos produtores. Este código, atribuído pela estrutura de controlo, vai permitir acelerar as operações de comercialização e simultaneamente garantir a total rastreabilidade do produto.

Acondicionamento

- Simplificação da descrição dos formatos de embalagem: suprime-se a indicação dos diferentes formatos autorizados, para responder às necessidades mais diversas do consumidor e do mercado em termos de tamanho, privilegiando uma descrição mais sucinta dos materiais de composição das embalagens e pesos autorizados, que variam entre 250 g, no mínimo, e 6 kg, no máximo. No entanto, as operações de acondicionamento, o peso e os materiais de embalagem devem salvaguardar as propriedades e a integridade do fruto.

Concretamente, onde se lê:

«A “Ciliegia di Vignola” IGP é comercializada em embalagens seladas que impedem reutilização, de acordo com o seguinte:

- caixa de madeira, cartão ou plástico, de 5 kg, dividida em duas partes por separador de cartão colocado perpendicularmente ao comprimento;
- caixa de cartão, madeira ou plástico, 40 × 60, com 10/12 tabuleiros, totalizando entre 5 e 6 kg de fruta;
- caixa de cartão, madeira ou plástico, 30 × 40, com 6 tabuleiros de 500 g, totalizando 3 kg de fruta;
- embalagem de cartão, de 1 200, 2 000 e 2 500 g;
- saco em película de polímero permeável, de 250, 500 e 1 000 g.»

deve ler-se:

«A “Ciliegia di Vignola” IGP é comercializada em embalagens seladas que impedem reutilização.

Materiais autorizados: madeira, cartão, plástico e película de polímero permeável; peso das embalagens compreendido entre 250 g, no mínimo, e 6 kg, no máximo. O acondicionamento efetua-se assegurando a presença das condições próprias à preservação das propriedades e integridade do fruto.»

- Venda a retalho de produto acondicionado: a venda ao consumidor final passa a ser possível de forma fracionada, a partir de embalagens seladas, desde que as caixas ou contentores em que se encontrem ostentem, de forma bem visível, as informações previstas para as embalagens. Esta alteração permite que os operadores comercializem, nas quantidades desejadas pelo consumidor, produtos originários de embalagens seladas, continuando a fornecer informações corretas ao consumidor no momento da compra.

DOCUMENTO ÚNICO

«CILIEGIA DI VIGNOLA»

N.º UE: IT-PGI-0105-01246 – 23.7.2014

DOP () IGP (X)

1. **Nome**

«Ciliegia di Vignola»

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

Cultivares utilizadas na produção da «Ciliegia di Vignola»:

- Temporã: Early Bigi e Lory, Bigarreau Moreau e Burlat, Mora di Vignola;
- Intermédia: Celeste, Giant Red - Primegiant, Carmen, Grace Star, Santina, Vera, Cristalina, Durone dell'Anella, Anellone, Giorgia, Durone Nero I, Samba, New Star, Black Star, Canada Giant e Van;
- Serôdia: Durone Nero II, Durone della Marca, Lapins, Ferrovia, Sweet Heart, Regina e Summer Charm (Staccato).

Para fins de produção da «Ciliegia di Vignola», autorizam-se outras cultivares de cerejeira resultantes da investigação varietal, desde que se determine, através de comprovação experimental e documental, que o método de obtenção e as características qualitativas do fruto observam os requisitos do caderno de especificações em vigor. A utilização destas cultivares para produção da «Ciliegia di Vignola» deve ser previamente comunicada ao *Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali* e por ele homologada; para tal, o ministério pode requerer o parecer técnico da estrutura de controlo ou de qualquer outra entidade.

A «Ciliegia di Vignola» deve observar as seguintes características qualitativas:

- polpa firme e estaladiça, exceto a da Mora di Vignola;
- casca sempre brilhante, mas de cor amarela e vermelha brilhante na variedade Durone della Marca e de cor vermelho-brilhante a vermelho-escura nas restantes variedades;
- sabor frutado e doce;
- grau Brix igual ou superior a 10 nas variedades temporãs e a 12 nas restantes;
- grau de acidez igual ou superior a 5 g/l de ácido málico.
- Definiram-se os seguintes calibres mínimos para os diferentes tipos varietais:
 - 20 mm: Mora di Vignola;
 - 21 mm: Durone dell'Anella, Giorgia, Durone Nero II, Durone della Marca, Sweet Heart;
 - 22 mm: Bigarreau Moreau e Burlat, Lapins, Van, Early Bigi e Lory, Celeste, Giant Red – Primegiant, Carmen, Grace Star, Santina, Vera, Cristalina, New Star, Black Star, Canada Giant, Regina, Summer Charm (Staccato);
 - 23 mm: Durone Nero I, Anellone, Samba, Ferrovia.

Características do produto no momento de colocação no mercado:

- intacto, sem pisaduras;
- com pedúnculo;
- limpo, isento de corpos estranhos visíveis;
- são, isento de podridões e resíduos visíveis de produtos fitofarmacêuticos;
- isento de parasitas.

3.3. Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)

—

3.4. Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada

Todas as fases de produção da «Ciliegia di Vignola», até ao final da colheita, devem ocorrer exclusivamente na área geográfica identificada no ponto 4.

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere*

A «Ciliegia di Vignola» IGP é comercializada em embalagens seladas que impedem reutilização.

Materiais autorizados: madeira, cartão, plástico e película de polímero permeável; peso das embalagens compreendido entre 250 g, no mínimo, e 6 kg, no máximo. O acondicionamento efetua-se assegurando a presença das condições próprias à preservação das propriedades e integridade do fruto.

A venda ao consumidor passa a ser possível de forma fracionada, a partir de embalagens seladas, desde que as caixas ou contentores em que se encontrem ostentem, de forma bem visível, as informações previstas no caderno de especificações para as embalagens.

O conteúdo das embalagens deve ser homogêneo, com cereja da mesma qualidade e variedade. Classes de calibre:

- de 20 a 24 mm,
- de 24 a 28 mm,
- mais de 28 mm.

O acondicionamento da «Ciliegia di Vignola» ocorre imediatamente após a colheita, diretamente na empresa ou nas cooperativas da área de produção. Deste modo, o produto chega rapidamente ao mercado e ao consumidor, sem sofrer mais manipulações.

O acondicionamento da «Ciliegia di Vignola», ou seja, a preparação adequada do produto para embalagem e acondicionamento nas embalagens indicadas, deve ocorrer na área de origem, para garantir as características qualitativas do fruto, tais como a frescura e a integridade, e para evitar danos ou pisaduras do epicarpo provocadas por manipulações repetidos e pelo transporte, resultantes em lesões do produto e, conseqüentemente, na impossibilidade de o comercializar.

Admite-se o recurso a técnicas de conservação por refrigeração, desde que a temperatura da câmara fria não seja inferior a $-0,5^{\circ}\text{C}$ e que o índice de humidade relativa não seja superior a 90 %. O período máximo de conservação refrigerada da «Ciliegia di Vignola» está limitado a quatro semanas, para preservar a sua frescura.

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

Logótipo da «Ciliegia di Vignola» IGP:



O logótipo deve ser apostado nas embalagens de venda e obrigatoriamente acompanhado do símbolo da União para as indicações geográficas protegidas.

O tamanho do logótipo pode variar consoante as embalagens, desde que se mantenha a proporção das dimensões normalizadas.

As embalagens podem ostentar o nome «Emilia-Romagna».

Devem constar igualmente as seguintes informações:

Nome, empresa, endereço e/ou código de identificação do produtor, emitido pela estrutura de controlo; nome, empresa e endereço do operador de acondicionamento.

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área de produção da «Ciliegia di Vignola» é representada por uma faixa formada pelo troço do rio Panaro situado no sopé da serra e o de outros cursos de água menos importantes, de altitude compreendida entre 30 e 950 metros, e compreende o território das seguintes divisões administrativas (comunas) das províncias de Modena e Bolonha:

Província de Modena: Castelfranco Emilia, Castelnuovo Rangone, Castelvetro di Modena, Guiglia, Lama Mocogno, Marano sul Panaro, Modena, Montese, Pavullo nel Frignano, San Cesario sul Panaro, Savignano sul Panaro, Serramazzoni, Spilamberto, Vignola, Zocca.

Província de Bolonha: Bazzano, Casalecchio di Reno, Castel d'Aiano, Castello di Serravalle, Crespellano, Gaggio Montano, Marzabotto, Monte S. Pietro, Monteveglio, Sasso Marconi, Savigno, Vergato, Zola Predosa.

5. **Relação com a área geográfica**

A área de produção caracteriza-se pela presença do troço do rio Panaro, situado no sopé da serra, e a de outros cursos de água menos importantes, formando uma faixa em que o clima e as condições edáficas peculiares propiciam a cultura da cereja. O clima é fresco e relativamente pouco continental, com precipitações abundantes na primavera e verões nunca demasiado secos. A radiação solar nunca é demasiado elevada.

Os solos, de origem aluvial, são geralmente soltos, bem drenados e frescos; os sedimentos transportados pelo rio Panaro e outros cursos de água menos importantes durante os diferentes episódios de aluviamento tornaram-nos particularmente férteis.

A área de produção da cereja está situada numa altitude entre 30 e 950 metros. A cerejeira não é cultivada fora da área geográfica identificada; efetivamente, nas zonas limítrofes a cultura é considerada pouco rentável e foi abandonada há muito: o rendimento e qualidade obtidos eram aí nitidamente inferiores aos resultados obtidos na área geográfica identificada. Para além das condições edafoclimáticas especiais do território e da especificidade do microclima anteriormente descrito, a qualidade da «Ciliegia di Vignola» é determinada pelo saber e as competências dos produtores. Estas competências, transmitidas de pais para filhos há várias gerações, incluem a técnica agronómica, a colheita e o acondicionamento do produto, efetuados exclusivamente à mão, permitindo oferecer ao consumidor um produto de qualidades comerciais que o colocam entre os produtos de excelência.

A cereja «Ciliegia di Vignola» selecionada é maior do que a definida nas normas de comercialização, atingindo calibres superiores a 28 mm. Além disso, tal como atestado por estudos efetuados por empresas especializadas nos mercados de Turim, Milão e Hamburgo, o preço da «Ciliegia di Vignola» é quase sempre superior ao dos concorrentes diretos e a maioria dos consumidores associa o nome, antes de mais, à área de produção da cereja por excelência.

A cerejeira é uma espécie que gosta de espaços frescos e terrenos neutros ou pouco ácidos. Reunidas estas duas condições na área de produção da «Ciliegia di Vignola», a espécie encontrou um ambiente propício à sua difusão e, por conseguinte, à sua afirmação.

As propriedades do solo da área geográfica de produção da «Ciliegia di Vignola» tornam-no particularmente vigoroso.

A quantidade de radiação solar, não demasiado elevada, confere às drupas a sua cor intensa e contribui para o seu brilho natural, permitindo assim colocar no mercado um produto esteticamente perfeito sem ter de o submeter a nenhum tratamento especial.

Um outro fator, não de somenos importância, é o profissionalismo dos operadores, e, em especial, dos produtores, que hoje continuam a pôr em prática, nas suas técnicas de produção, colheita e acondicionamento, um património de conhecimento acumulado ao longo dos tempos.

Efetivamente, mesmo que se note uma tendência natural para a inovação no que respeita ao processo de produção, a colheita, triagem e acondicionamento são feitos exclusivamente à mão por pessoal especializado que praticamente sempre viveu entre as cerejeiras. O profissionalismo é um facto cultural herdado diretamente da tradição; o saber é transmitido de geração em geração e permite hoje conferir a um produto já excepcional a diferença que o distingue da cereja de outra proveniência.

Estes mesmos produtores decidiram, há décadas, através de compromissos mútuos vinculativos, produzir exclusivamente o produto correspondente às dimensões mínimas definidas no ponto 3.2, de modo a proteger a produção local e fazer ressaltar a especificidade da cereja produzida e acondicionada na área de origem.

Além disso, a diversidade varietal consolidada ao longo dos anos na área geográfica e o desenvolvimento da cultura numa larga faixa altimétrica permitem dilatar o período da colheita e a presença do produto no mercado durante toda a época de produção, satisfazendo assim o consumidor e refletindo-se positivamente nos preços.

A «Ciliegia di Vignola» está, pois, claramente ligada ao território, às condições edafoclimáticas especiais, à presença de um microclima excepcional, ao saber e às competências dos produtores. Um outro elemento não menos importante é a concentração da oferta de cereja na área geográfica limitada a Vignola, onde, já em 1928 existia o mercado de fruta e legumes de Vignola, um dos mercados mais antigos de Itália, em que se desenvolveram posteriormente outras estruturas de transformação e comercialização. É a interação deste conjunto de fatores que leva o consumidor a associar a área de produção ao nome «Ciliegia di Vignola».

A afirmação da denominação «Ciliegia di Vignola» implica desenvolvimento comercial e consequências importantes para toda a cadeia, desde a produção à comercialização do fruto; assim se instalaram no território empresas agrícolas, cooperativas de transformação/comercialização, um mercado de fruta e legumes com quatro agentes, artesãos, fabricantes de embalagens, transportadores e operadores de colheita.

A importância da «Ciliegia di Vignola» para a região de produção histórica está igualmente atestada por publicações e muitas feiras e festas; a «Festa dei Ciliegi in Fiore» (festa das cerejeiras em flor), organizada pela primeira vez em abril de 1970, e o evento designado por «Vignola, è tempo di Ciliegie» (Vignola: o tempo da cereja), organizado desde 1989, revestem-se de grande importância para Vignola.

A associação nacional «Città delle Ciliegie», fundada em junho de 2003, abre todos os anos o concurso nacional «Ciliegie d'Italia», por ocasião da festa nacional «Città delle Ciliegie», organizada anualmente por um município diferente; a «Ciliegia di Vignola» recebeu o primeiro prémio em 2005, em Celleno (VT), em 2006, em Orvieto (TR), e em 2009, em Bracigliano (SA), confirmando assim a reputação do produto de grande qualidade que soube forjar ao longo dos anos.

Referência à publicação do caderno de especificações

[Artigo 6.º, n.º 1, segundo parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012]

A atual administração lançou o procedimento nacional de oposição com a publicação do pedido de alteração do Caderno de Especificações da Indicação Geográfica Protegida «Ciliegia di Vignola» na *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* n.º 120 de 26 de maio de 2014.

O texto consolidado do caderno de especificações pode ser consultado no endereço Internet:
<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ou

accedendo diretamente à página principal do *Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali* (www.politicheagricole.it) e clicando em «Prodotti DOP IGP» (no canto superior direito do ecrã) e, a seguir, em «Prodotti DOP IGP STG» (no lado esquerdo do ecrã) e, por último, em «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».
