

## OUTROS ATOS

## COMISSÃO EUROPEIA

**Publicação de um pedido 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 263/04)

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 <sup>(1)</sup>.

DOCUMENTO ÚNICO

«CANTUCCINI TOSCANI»/«CANTUCCI TOSCANI»

N.º UE: IT-PGI-0005-01290 — 11.12.2014

DOP ( ) IGP ( X )

**1. Nome(s)**

«Cantuccini Toscani»/«Cantucci Toscani»

**2. Estado-Membro ou país terceiro**

Itália

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

Classe 2.3. Produtos de padaria, de pastelaria, de confeitaria ou da indústria de bolachas e biscoitos

**3.2. Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1**

«Cantuccini Toscani»/«Cantucci Toscani» designa o produto de pastelaria obtido da laboração de massa à base de farinha, amêndoas naturais inteiras (não peladas), açúcar, ovos, manteiga e mel, a qual vai ao forno a cozer. No momento da colocação no mercado, o produto apresenta forma tradicional característica semioval, obtida por corte diagonal da massa em forma de baguete («filone») após a cozedura, e peso máximo de 15 g por unidade.

As dimensões não ultrapassam 10 cm de comprimento, 3 cm de altura e 2,8 cm de largura, resultantes do corte das baguetes após a cozedura.

Depois de cozido, o bolo apresenta cor creme no interior, caracterizada por alvéolos ligeiramente irregulares devido à levedação do produto, com amêndoas por pelar repartidas de forma aleatória, e, no exterior, cor dourada devido à cozedura.

A textura dos «Cantuccini Toscani»/«Cantucci Toscani» é ligeiramente estaladiça, inicialmente granulosa e depois derretendo-se, graças à manteiga que entra na sua composição, com humidade relativa compreendida entre 3 %, no mínimo, e 7 %, no máximo.

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

A preparação da massa de «Cantuccini Toscani»/«Cantucci Toscani» prevê a utilização obrigatória dos seguintes ingredientes, para um quilo de massa:

- Farinha de trigo;
- Amêndoa natural inteira (não pelada), humidade relativa máxima de 8,5 %, proporção mínima de 17 %, de modo a garantir sempre, depois da cozedura, a proporção mínima de 20 % por quilo de produto acabado;
- Ovos de galinha pasteurizados e gemas de ovos, com uma proporção mínima de 3 % de gemas;
- 1,5 %, no mínimo, de manteiga;

<sup>(1)</sup> JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

- Entre 20 % e 40 % de açúcar pilé, cristalizado ou areado;
- Entre 0,3 % e 1,5 % de mel multiflores, para além do açúcar e do fermento, q.b.

Ingredientes facultativos:

Autoriza-se a utilização (q.b.) de xarope de glucose ou de açúcar invertido (apenas quando a massa está dourada), sal, leite inteiro, aromatizantes ou aromatizantes naturais.

Não é autorizado mais nenhum ingrediente, aditivo, corante ou conservante. A utilização de ovos e gemas em pó é proibida. Não é autorizada a utilização de amêndoa fatiada, partida ou em pó.

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

Todas as etapas de produção dos «Cantuccini Toscani»/«Cantucci Toscani», desde a laboração dos ingredientes até à cozedura, devem ocorrer na área geográfica identificada.

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

Os «Cantuccini Toscani»/«Cantucci Toscani» são comercializados embalados.

Trata-se de biscoitos secos, com tendência para absorverem a humidade ambiente. Assim sendo, o acondicionamento deve ocorrer na área geográfica identificada, de modo a impedir a absorção da humidade e garantir a conservação das características organoléticas que conferem reconhecimento ao produto, o qual é «molhado», ou seja, mergulhado, «para amolecer», em «Vin Santo».

O produto pode ser comercializado a granel, diretamente nos estabelecimentos de fabrico, desde que colocado em compartimentos ou recipientes específicos, munidos de rótulos bem visíveis que ostentem as informações previstas para as embalagens.

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

A embalagem deve ostentar as menções «Cantuccini Toscani»/«Cantucci Toscani» e «Indicazione Geografica Protetta», por extenso ou pela respetiva sigla (IGP), bem como as seguintes informações complementares:

- Símbolo de Indicação Geográfica Protegida previsto pela União;
- Nome, firma e endereço da empresa encarregada do fabrico e/ou do acondicionamento;
- Logótipo do produto relativo à imagem cuja utilização é indissociável da Indicação Geográfica Protegida.

Para além das indicações sobre nomes de firmas e marcas particulares, o rótulo pode ainda incluir a menção «com amêndoa» e outras indicações facultativas de informação ao consumidor e/ou informações de ordem nutricional, desde que desprovidas de carácter laudatório ou de índole a induzir em erro o consumidor. A embalagem pode indicar a percentagem de amêndoa incluída no produto.

Logótipo do produto.



#### 4. Delimitação concisa da área geográfica

A área de fabrico dos «Cantuccini Toscani»/«Cantucci Toscani» abrange todo o território administrativo da região da Toscana.

#### 5. Relação com a área geográfica

A Toscana caracteriza-se por forte implantação de confeitaria artesanal, a qual testemunha o papel importante da região ao longo dos diferentes períodos da História: a criação e divulgação da arte da pastelaria e confeitaria na Toscana beneficiaram das inúmeras trocas de mercadorias, especiarias, ideias e receitas que a posição central da região desde sempre propiciou.

Os ingredientes utilizados nos «Cantuccini Toscani»/«Cantucci Toscani», nomeadamente a amêndoa e a manteiga como única matéria gorda, conferem ao produto características peculiares em termos de qualidade, perfume e porosidade, garantes da reputação dos «Cantuccini Toscani»/«Cantucci Toscani» enquanto biscoito simultaneamente típico, rústico e refinado. As técnicas simples de fabrico foram consolidadas na tradição pasteleira toscana e amplamente adotadas pelos estabelecimentos de fabrico.

Durante a segunda metade do século XIX, o historiador Ferri salienta a presença da amêndoa na receita e declara que «o termo “cantucci” (côdea) não era abusivamente utilizado para designar os biscoitos de amêndoa» e o escritor Giuseppe Pitré, em «*Novelle Popolari Toscane*», recolhidas numa das suas viagens na região, descreve os «cantucci» como uma «espécie de biscoito» toscano típico.

No início do século XX, graças, nomeadamente, ao aumento da produção que saía dos numerosos fornos de padeiro da região, os «Cantuccini Toscani»/«Cantucci Toscani» eram considerados como especialidade conhecida mesmo além das fronteiras regionais, sendo citados como exemplo de biscoito típico da Toscânia. Constitui prova bastante a publicação, em 1907, do manual «*Il Pasticciere e confettiere moderno*» de G. Ciocca, edições Hoepli.

A reputação do «Cantuccini Toscani»/«Cantucci Toscani» consolidou-se além das fronteiras nacionais — nomeadamente graças à presença de manteiga e fermento, que o transformam em produto de longa conservação, especialmente adaptado à exportação —, a ponto de o incluir entre os biscoitos secos italianos mais conhecidos no mundo, muito embora conservando uma forte identidade de biscoitos regionais. Assinalam-se grandes exportações do produto para lojas especializadas em produtos italianos no estrangeiro, como bem atestado por fotografias de embalagens de «Cantuccini Toscani»/«Cantucci Toscani» destinadas aos mercados internacionais, bem como a participação de fabricantes em feiras internacionais especializadas do setor (1986, IBA Fair Hamburg).

A associação ao «Vin Santo» está tipicamente ligada à região da Toscânia, tendo contribuído para a reputação internacional dos «Cantuccini Toscani»/«Cantucci Toscani» como biscoito de sobremesa, a mergulhar em vinhos licorosos. São disto testemunho os inúmeros restaurantes típicos italianos que propõem como sobremesa aos seus clientes «Cantuccini Toscani»/«Cantucci Toscani» com um copo de «Vin Santo». Cita-se igualmente o artigo publicado na versão em linha do jornal diário «*Il Giornale*», de 15.11.2010, em que se indica que o presidente dos Estados Unidos pediu expressamente «Cantuccini Toscani»/«Cantucci Toscani» acompanhados de «Vin Santo» para a ementa de Ano Novo.

O produto é referido amiúde em *blogs* de culinária, em receitas apresentadas na internet, em guias turísticos (*Guide enogastronomia* «*L'Italia dei Dolci*», ed. Touring Club Italiano 2004) e em muitos dicionários italianos (desde o «*Grande Dizionario della Lingua Italiana*», de Salvatore Battaglia, 1962, até ao «*Dizionario della Lingua Italiana*» de Tullio De Mauro, 2000) e estrangeiros (por exemplo, o «*Larousse Online multilingue*»), que definem «Cantuccini Toscani»/«Cantucci Toscani» como um biscoito típico da Toscânia, comprovando assim que esta especialidade é reconhecida como sendo típica da Toscânia pelos consumidores do mundo inteiro e que o seu nome se impôs na linguagem corrente, a nível nacional e internacional.

O consumo deste produto toscano em todo o território nacional é demonstrado não só pela grande quantidade de padarias que fabricam «Cantuccini Toscani»/«Cantucci Toscani», nomeadamente nas épocas festivas, mas também pela presença do produto nas prateleiras dos supermercados e nas lojas de produtos alimentares de diversas províncias italianas.

### Referência à publicação do caderno de especificações

(artigo 6.º, n.º 1, segundo parágrafo, do presente regulamento).

A atual administração lançou o procedimento nacional de oposição, publicando a proposta de reconhecimento da IGP «Cantuccini Toscani»/«Cantucci Toscani» na *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* n.º 154 de 5.7.2014.

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 inicial do *sítio web* do *Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali* (<http://www.politicheagricole.it>), clicando em «*Prodotti DOP e IGP*» (no canto superior direito do ecrã) e em «*Prodotti DOP IGP STG*» (à esquerda do ecrã) e, por último, em «*Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE*».