

Publicação de um pedido de aprovação de uma alteração menor nos termos do artigo 53.º, n.º 2, segundo parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2017/C 305/14)

A Comissão Europeia aprovou o pedido de alteração menor nos termos do artigo 6.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 da Comissão ⁽¹⁾.

PEDIDO DE APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO MENOR

Pedido de aprovação de alterações menores nos termos do artigo 53.º, n.º 2, segundo parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽²⁾

«MARRONI DEL MONFENERA»

N.º UE: PGI-IT-02282 — 19.1.2017

DOP () IGP (X) ETG ()

1. Grupo requerente e interesse legítimo

Associazione Produttori Marroni della Marca Trevigiana
Piazza Case Rosse 14
31040 Onigo di Pederobba (TV)
ITÁLIA

Correio eletrónico: marronimonfenera.igp@pec.it
info@asso-marronimonfenera-igp.it

A Associazione Produttori Marroni della Marca Trevigiana pode apresentar pedidos de alterações na aceção do artigo 13.º, n.º 1, do Decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali n.º 12511 de 14.10.2013.

2. Estado-Membro ou país terceiro

Itália

3. Rubrica do caderno de especificações objeto das alterações

- Descrição do produto
- Prova de origem
- Método de obtenção
- Relação
- Rotulagem
- Outras (Acondicionamento)

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

⁽¹⁾ JO L 179 de 19.6.2014, p. 17.

⁽²⁾ JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

5. Alterações

Descrição do produto

Os dois parágrafos seguintes do artigo 2.º do caderno de especificações:

1. «Fruto: forma ovoide de ápice pouco saliente, com uma face geralmente plana e a outra acentuadamente convexa; número de frutos/kg menor ou igual a 90.» [...]

«A denominação IGP pode ser atribuída aos frutos pertencentes às categorias Extra (calibre do fruto superior a 3 cm; máximo de 4 % em peso do fruto cujo endocarpo tenha sido atacado por insetos; máximo de 3 % em peso do fruto que apresente um pericarpo avermelhado) e I (calibre do fruto entre 2,8 e 3 cm; máximo de 6 % em peso do fruto cujo endocarpo tenha sido atacado por insetos; máximo de 5 % em peso do fruto com pericarpo danificado)».

e do ponto 3.2 do documento único

2. «Fruto: forma ovoide de ápice pouco saliente, com uma face geralmente plana e a outra acentuadamente convexa; número de frutos/kg menor ou igual a 90.» [...]

«A denominação IGP pode ser atribuída aos frutos pertencentes às categorias Extra (calibre do fruto superior a 3 cm; máximo de 4 % em peso do fruto cujo endocarpo tenha sido atacado por insetos; máximo de 3 % em peso do fruto que apresente um pericarpo avermelhado) e I (calibre do fruto entre 2,8 e 3 cm; máximo de 6 % em peso do fruto cujo endocarpo tenha sido atacado por insetos; máximo de 5 % em peso do fruto com pericarpo danificado)».

passam a ter a seguinte redação:

«Fruto: forma ovoide de ápice pouco saliente, com uma face geralmente plana e a outra acentuadamente convexa; número de frutos/kg menor ou igual a 120.» [...]

«A denominação IGP pode ser atribuída aos frutos pertencentes às categorias Extra (calibre do fruto superior a 3 cm; máximo de 4 % em peso do fruto cujo endocarpo tenha sido atacado por insetos; máximo de 3 % em peso do fruto que apresente um pericarpo avermelhado), I (calibre do fruto entre 2,8 e 3 cm; máximo de 6 % em peso do fruto cujo endocarpo tenha sido atacado por insetos; máximo de 5 % em peso do fruto com pericarpo danificado) e III (calibre do fruto entre 2,6 e 2,8 cm; máximo de 6 % em peso do fruto cujo endocarpo tenha sido atacado por insetos; máximo de 5 % em peso do fruto com pericarpo danificado)».

Fundamentos:

As alterações aos pontos 1 e 2 devem-se a uma diminuição do calibre dos frutos e, em consequência, a um aumento do número de frutos por kg de produtos. Com efeito, na medida em que os verões dos últimos anos foram muito secos, levando à produção de frutos de pequena dimensão, tornou-se imperativo vender igualmente como IGP castanhas de calibre inferior.

Importa igualmente assinalar a correção de uma incoerência relativa à descrição da forma do fruto no documento único em relação ao que está indicado no caderno de especificações. Dado tratar-se de um produto natural, é impossível garantir uma forma perfeitamente regular, tendo-se alinhado o documento único de acordo com o texto do caderno de especificações «Fruto: forma ovoide».

As outras características indicadas no artigo 2.º e no ponto 3.2 do documento único não dependem da forma nem da dimensão do fruto, que mantém as suas características qualitativas. Este fator permite considerar a alteração como uma alteração menor, na aceção do artigo 53.º, n.º 2, segundo parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

Rotulagem e embalagem

Artigo 8.º do caderno de especificações - Pontos 3.6 e 3.7 do documento único

3. «O produto tem de ser acondicionado em sacos de rede destinados a utilização alimentar, com as extremidades seladas a calor ou cosidas mecanicamente».

passa a ter a seguinte redação:

«O produto tem de ser acondicionado em sacos de rede destinados a utilização alimentar, ou em recipientes adaptados aos alimentos de diferentes dimensões e materiais. Todos os tipos de acondicionamento devem ser selados de forma a impedir a extração dos frutos sem quebrar o selo».

4. «A venda é efetuada em sacos de rede destinados a utilização alimentar em acondicionamentos de 1, 2, 3 (selados a calor), 5 e 10 kg (cosidos)».

passa a ter a seguinte redação:

«Os acondicionamentos podem ser de 0,5, 1, 2, 3, 5, 10 e 25 kg».

Fundamentos:

As alterações 3 e 4 devem-se à necessidade de não limitar o tipo de acondicionamento, que pode variar com a disponibilidade de materiais para embalagem (refira-se, a título de exemplo, que a opção de selar com calor já não é possível no mercado italiano), e à possibilidade, no futuro, de optar por materiais diferentes, prevendo, por exemplo, novos tipos de acondicionamentos com materiais mais respeitosos do ambiente. Esta alteração diz respeito unicamente às modalidades de condicionamento e peso das embalagens, podendo ser considerada, neste contexto, como uma alteração menor, na aceção do artigo 53.º, n.º 2, alíneas a) a e), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

5. O ponto

«— Categoria comercial: Extra ou I»;

passa a ter a seguinte redação:

«— Categoria comercial: Extra, I ou II»;

É aditada a categoria II, uma alteração lógica tendo em conta as alterações aos pontos 1 e 2, que diz respeito unicamente à rotulagem do produto, podendo ser considerada, neste contexto, como uma alteração menor, na aceção do artigo 53.º, n.º 2, alíneas a) a e), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

DOCUMENTO ÚNICO

«MARRONI DEL MONFENERA»

N.º UE: PGI-IT-02282 — 19.1.2017

DOP () IGP (X)

1. **Nome(s)**

«Marroni del Monfenera»

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 ao nome indicado no ponto 1*

As «Marroni del Monfenera» são castanhas frescas do ecótipo local de cultivares da espécie *Castanea sativa* Mill., var. *sativa*. Quando despachadas para consumo, devem possuir as características seguintes: semente: uma por fruto, lisa ou ligeiramente rugosa; polpa: cor castanho-clara a tender para o amarelo-palha, consistência pastosa/farinhenta, sabor doce agradável; episperma: cor castanho-clara, estrutura pelicular fibrosa e resistente com ligeiras intrusões na semente; pericarpo: cor castanha brilhante, com estrias verticais mais escuras, estrutura coriácea e resistente e superfície tomentosa com tufo estilar tomentoso; hilo: forma ovoide, de cor mais clara que o pericarpo, com raios mais ou menos visíveis que se desenvolvem do centro para a periferia, sem ultrapassar as faces laterais; fruto: forma ovoide de ápice pouco saliente, com uma face geralmente plana e a outra acentuadamente convexa; número de frutos/kg menor ou igual a 120. O ouriço não contém mais de três frutos.

«A denominação IGP pode ser atribuída aos frutos pertencentes às categorias Extra (calibre do fruto superior a 3 cm; máximo de 4 % em peso do fruto cujo endocarpo tenha sido atacado por insetos; máximo de 3 % em peso do fruto que apresente um pericarpo avermelhado), I (calibre do fruto entre 2,8 e 3 cm; máximo de 6 % em peso do fruto cujo endocarpo tenha sido atacado por insetos; máximo de 5 % em peso do fruto com pericarpo danificado) e III (calibre do fruto entre 2,6 e 2,8 cm; máximo de 6 % em peso do fruto cujo endocarpo tenha sido atacado por insetos; máximo de 5 % em peso do fruto com pericarpo danificado).

- 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*

A apanha, triagem, limpeza, calibragem e imersão para «curatura» devem ocorrer na área de produção geográfica. O produto não colocado no mercado no prazo de 48 horas após a apanha é submetido a «curatura». Este processo consiste na imersão das «Marroni del Monfenera» em água à temperatura ambiente durante um período não superior a nove dias. Subsequentemente, as «Marroni del Monfenera» são retiradas da água e secas com um secador. Este processo permite que o produto se conserve fresco em armazém durante três meses. A «curatura» deve ocorrer poucas horas após a apanha, para impedir o desencadear de fermentação nos veículos de transporte, em especial nos anos em que a apanha ocorre em períodos chuvosos ou quando as temperaturas ainda estão elevadas.

- 3.5. *Regras específicas relativas à fiação, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que a denominação registada se refere*

O produto tem de ser acondicionado em sacos de rede destinados a utilização alimentar, ou em recipientes adaptados aos alimentos de diferentes dimensões e materiais. Todos os tipos de acondicionamento devem ser selados de forma a impedir a extração dos frutos sem quebrar o selo. Os acondicionamentos podem ser de 0,5, 1, 2, 3, 5, 10 e 25 kg.

O produto não pode ser colocado no mercado antes de 15 de setembro.

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

O rótulo das embalagens deve ostentar, para além do símbolo gráfico da UE, do texto e das informações pertinentes nos termos das disposições legais, as seguintes informações: «Marroni del Monfenera», seguido do acrónimo «IGP» em caracteres de tamanho superior a todos os outros que figurem no rótulo, tais como o nome, nome da empresa, endereço da empresa de embalagem, categoria pertinente (Extra, I ou II) e peso bruto de venda ao público.



O logótipo é constituído por duas ovas concêntricas, dentro das quais estão representadas as montanhas da região de Pedemontana del Grappa. A planície subjacente é dividida pelo rio Piave, que corre ao centro e divide o logótipo em duas partes assimétricas. A figura mostra dois castanheiros, um do lado esquerdo do rio e outro do lado direito, nos quais crescem abundantemente castanhas. Figuram ainda dois ouriços e dez castanhas, envolvidas por duas folhas. O desenho excede ligeiramente a margem da oval, para a esquerda.

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área geográfica das «Marroni del Monfenera» é constituída pelo território dos seguintes municípios da província de Treviso: Borso del Grappa, Crespano del Grappa, Paderno del Grappa, Possagno, Cavaso del Tomba, Pederobba, San Zenone degli Ezzelini, Fonte, Asolo, Maser, Castelcucco, Monfumo, Cornuda, Montebelluna, Caerano di San Marco, Crocetta del Montello, Volpago del Montello, Givera del Montello e Nervesa della Battaglia.

5. **Relação com a área geográfica**

A maioria das áreas de produção das «Marroni del Monfenera» insere-se na categoria n.º 21 do Mapa de Solos de Itália (*Carta dei Suoli d'Italia*), «solos castanhos ácidos, solos castanhos lixiviados, solos castanhos e solos sedimentares». Na área em questão, esta categoria encontra-se exclusivamente na margem direita montanhosa do rio Piave, ao longo da faixa altimétrica do sopé, ocupando a maioria da área geográfica de produção. Estas áreas caracterizam-se por uma reatividade que vai da muito ácida à ácida, baixa saturação e elevada taxa de mineralização da substância orgânica. O clima é subalpino inferior, de variedade hiper-húmida influenciado pelas encostas muito íngremes, orientadas a sul, do sopé alpino. Esta configuração e exposição específicas significam que as massas de ar se elevam da planície, dando origem a precipitação abundante, que as geadas de primavera são limitadas e que há uma drenagem rápida das águas pluviais. O equilíbrio ambiental torna os terrenos e o ambiente circundante especialmente adequados para o cultivo das «Marroni del Monfenera».

As características que tornam as «Marroni del Monfenera» (IGP) um produto único e o diferenciam de outros produtos na mesma categoria são o sabor muito doce da polpa, a estrutura uniforme e compacta do fruto e a sua consistência pastosa/farinhenta. Estas características, e em especial o sabor, são resultado da composição química média distintiva das «Marroni del Monfenera». O INRAN (Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione) procedeu à comparação dos valores da composição química de outras castanhas com os das «Marroni del Monfenera», revelando que estas possuem um teor mais elevado de hidratos de carbono, lípidos e potássio, e menos sódio.

A composição química do fruto e, conseqüentemente, a sua qualidade, está relacionada com o facto de o castanheiro (que é uma espécie acentuadamente acidófila) beneficiar, na área de cultivo das «Marroni del Monfenera», da presença de faldas muito ácidas, com reatividade oposta à das zonas limítrofes, ausente noutras zonas de orla montanhosa da província de Treviso. Tal facto contribui para uma quantidade superior de potássio e uma quantidade inferior de sódio nas «Marroni del Monfenera», relativamente a outras castanhas, tal como demonstrado pela comparação entre os valores da composição química dos dois produtos, com base, no caso das outras castanhas, nas tabelas do INRAN. A qualidade do fruto deve-se igualmente ao facto de os castanheiros beneficiarem de uma média de precipitação anual abundante, que permite a lixiviação do terreno, mantendo-o ácido. Além disso, a configuração especial e a exposição dos sopés reduzem significativamente as geadas de primavera, a que a planta é particularmente sensível.

Para além destes fatores ambientais importantes, o fator humano é também de importância fundamental. O cultivo das «Marroni del Monfenera» remonta à Idade Média, tal como atestado por um documento de 1351 que regula a apanha entre os cabeças de família da região. A proteção dos sotos de castanheiros na zona das «Marroni del Monfenera» é igualmente confirmada por fontes notariais dos séculos seguintes, denunciando às autoridades competentes o abate ilegal nos sotos de castanheiros ou a presença de animais em pastagem fora de época, comprometendo a apanha da castanha. A tradição de cultivo manteve-se até à atualidade, em parte devido à criação de inúmeros eventos, incluindo a Feira das «Marroni del Monfenera», inaugurada em 1970. A importância das «Marroni del Monfenera» para a economia local e a sua reputação são demonstradas pela quantidade de iniciativas que ocorrem ao longo do ano. Cabe ainda referir que, para assinalar o 30.º aniversário da Feira, o município de Pederobba, que acolhe a iniciativa, publicou uma coleção de postais e uma obliteração comemorativa.

Referência à publicação do caderno de especificações

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

A presente administração lançou o procedimento nacional de oposição, publicando a proposta de reconhecimento da IGP «Marroni del Monfenera» no Jornal Oficial da República Italiana n.º 256 de 2 de novembro de 2016.

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

ou

accedendo diretamente à página inicial do Ministério das Políticas Alimentares, Agrícolas e Florestais (www.politicheagricole.it), clicando em «Produtos DOP, IGP» [Produtos DOP, IGP] (no canto superior direito do ecrã), depois em «Prodotti DOP, IGP e STG» [Produtos DOP, IGP, ETG] (ao lado, à esquerda do ecrã) e, por último, em «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE» [cadernos de especificações em fase de análise pela UE].