

OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

Publicação de um pedido de registo de uma denominação 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

(2020/C 72/11)

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⁾, no prazo de três meses a contar da data da presente publicação.

DOCUMENTO ÚNICO

«Mele del Trentino»

N.º UE: PGI-IT-02320 — 7 de agosto de 2017

DOP () IGP (X)

1. Nome(s)

«Mele del Trentino»

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 maçãs «Mele del Trentino» com denominação IGP são produzidas a partir das variedades Golden Delicious, Red Delicious, Gala, Fuji, Morgenduft, Granny Smith, Reinette e Pinova, bem como dos clones e mutações associados da espécie *Malus × domestica* Borkh.; ou seja, da macieira comum.

Todas as maçãs «Mele del Trentino» são de média dimensão, de polpa branca e sabor ligeiramente ácido, e de pele lisa, com exceção da variedade «antiga» [«antiga»] Reinette.

Quando introduzidos no consumo, os frutos devem estar inteiros, frescos e são, limpos e isentos de substâncias e odores estranhos, devendo a sua forma ser cônica-arredondada para as variedades Golden, Red Delicious e Pinova, arredondada para as variedades Gala, Fuji, Morgenduft e Granny Smith, e achata para a variedade Reinette. A cor varia entre o verde e o amarelo, com uma eventual face rosada na variedade Golden; de cor verde a amarela, com uma coloração de superfície vermelha, na Red Delicious, na Fuji e na Morgenduft, de um vermelho alaranjado a vermelho vivo nas variedades Gala e Pinova, com pele rugosa na Reinette; verde com uma eventual face rosada na Granny Smith.

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

A firmeza da polpa não deve ser inferior a 5,5 kg/cm² na Fuji, na Granny Smith e na Pinova, e a 5 kg/cm² na Golden, na Red Delicious, na Gala, na Morgenduft e na Reinette. A firmeza deve ser determinada no prazo de dois meses após a colheita e antes de as maçãs saírem das instalações de acondicionamento.

O tamanho não pode ser inferior a 65 mm em nenhuma variedade, exceto na Gala, que não pode ser inferior a 60 mm.

Os requisitos mínimos de classe comercial para as maçãs com IGP «Mele del Trentino» destinadas a ser consumidas frescas são os estabelecidos na legislação da UE para as categorias Extra e I (primeira).

O teor em açúcar deve ser, no mínimo, de 12 °Brix na Fuji, 11 °Brix na Golden e na Pinova, 10,5 °Brix na Gala, 10 °Brix na Morgenduft e na Granny, e 9 °Brix na Red Delicious e na Reinette.

No período de dois meses após a colheita, a acidez máxima do fruto (mEq NaOH/100g) não pode exceder 10 na Red e na Gala, 15 na Golden e na Morgenduft, e 25 na Reinette, na Fuji, na Granny e na Pinova.

O teor total em polifenóis em todo o fruto no período de dois meses após a colheita deve ser superior a 400 mg/kg na variedade Reinette e 200 mg/kg nas outras variedades.

As maçãs destinadas exclusivamente à transformação estão sujeitas a todos os requisitos estabelecidos no caderno de especificações, exceto os de classe, tamanho e firmeza. Estes frutos podem ostentar a IGP «Mele del Trentino», mas não podem ser vendidos enquanto tais ao consumidor final.

Podem também ser utilizados outros cultivares de maçã provenientes da investigação varietal na produção da IGP «Mele del Trentino», desde que existam provas documentais e experimentais de que o método de produção e as características qualitativas dos frutos são coerentes com o presente caderno de especificações.

3.3. Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal)

—

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

A produção deve ter lugar na área geográfica (os pomares devem estar ali localizados).

3.5. Regras específicas relativas à faturação, embalagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere

—

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

Podem ser utilizadas, juntamente com a menção «I.G.P. Mele del Trentino» e o símbolo europeu da IGP, formulações e/ou símbolos referentes a nomes, empresas, marcas coletivas ou marcas individuais. Podem ser colados selos no fruto. Os selos podem conter a menção «I.G.P. Mele del Trentino».

4. Delimitação concisa da área geográfica

A área é definida pelos limites administrativos da Província Autónoma de Trento.

5. Relação com a área geográfica

A relação entre a IGP «Mele del Trentino» e a área geográfica de produção baseia-se na reputação, ligada a uma longa história que permitiu estabelecer relações sólidas com os consumidores, que apreciam as características específicas da qualidade de maçã e os seus traços distintivos, reconhecendo-as pelos seus preços de venda mais elevados.

Preços: Nos principais mercados italianos de frutas e produtos hortícolas, as maçãs «Mele del Trentino» são classificadas como uma categoria separada e vendidas a um preço médio que é 5 % a 20 % mais elevado do que os de outras variedades. (*Listas de preços nos mercados das frutas e produtos hortícolas de Milão, Turim, Roma, Bolonha, Verona, 1981-2013*)

Os preços de venda mais elevados também se refletiram nos preços de venda a retalho dos mercados distritais, onde são frequentemente vendidas com a denominação «Mele del Trentino» maçãs provenientes de outras áreas. Esta prática visa tornar os frutos mais atraentes para os consumidores e confirma o excelente prestígio e o caráter distintivo das maçãs «Mele del Trentino». (*Documentação fotográfica*)

Estudos de mercado: Os resultados do inquérito a seguir citado constituem uma base científica para medir a reputação tornada clara pelas escolhas dos consumidores e pelos preços que estão dispostos a pagar por uma qualidade superior reconhecida:

- Inquérito do *Osservatorio Produzioni Trentine* [observatório da indústria de Trento] e da CRA, 2010: 62,5 % dos compradores das grandes cadeias de retalhistas afirmam que as maçãs «Mele del Trentino» são de qualidade superior. Pelos resultados globais conclui-se que: *As maçãs «Mele del Trentino» são conhecidas de todos os compradores e vendidas por todas as cadeias»; «É a categoria do produto com a imagem mais positiva, juntamente com o vinho»; «Os produtos são bem conhecidos e encontram-se disponíveis há muito tempo: a sua presença nas prateleiras está bem estabelecida»; «É a categoria de produtos mais frequentemente associada ao Trentino».* (Câmara de Comércio, da Indústria e do Artesanato, 2010)

Tradição culinária e itinerários gastronómicos: A cozinha do Trentino é marcada pelas diversas formas de utilização das maçãs «Mele del Trentino» nas sobremesas e bolos locais tradicionais, entre os quais se contam os *strudel*, o bolo de maçã e os fritos de maçã. As coleções de livros de receitas antigas, que remontam a 1500, (Biblioteca Municipal de Riva del Garda) mencionam muitos tipos diferentes, e ainda hoje as maçãs «Mele del Trentino» são um ingrediente por excelência em tartes e *strudel* (*Sale e Pepe*, 1997) devido à sua firmeza, que mantém mesmo após a cozedura. O livro de receitas *Dolcificette*, publicado pela Cameo e Paneangeli, inclui a «Torta di Mele del Trentino» [bolo de «Mele del Trentino»].

Em dezembro de 2005, teve lugar no Palazzo Roccabruna um evento importante intitulado «*Mela: gusto con arte*» que foi dedicado à elevação do perfil gastronómico, científico e histórico/artístico das maçãs «Mele del Trentino». Nele se apresentaram sugestões de ementas «Slow Food» totalmente baseadas nestas maçãs. (*Il Tempo*, 2 de dezembro de 2005)

Desde a década de 1970 que têm lugar em Trento reflexões importantes sobre as características da «Mela del Trentino» (*La mela, il frutto dal volto umano: aspetti nutrizionali delle Mele del Trentino*, C. Sirtori, 1974).

Têm-se feito muitas associações entre a «Mele del Trentino» e o desporto (basquetebol, futebol, caiaque, ciclismo). (*Frutta del Trentino*, 1984; 1985)

A «Mele del Trentino» nos meios de comunicação social: As maçãs «Mele del Trentino» foram tema de programas de entretenimento, culturais, ambientais e de culinária nos canais de televisão nacionais, como a Unomattina (2011) (alimentação e vinho – qualidade das maçãs «Mele del Trentino»), Geo & Geo (2013) «*Le mele del Trentino protagoniste a “Geo” su Rai3*» (maçãs de alta qualidade), Lineaverde (2016) «*La mela del Trentino: una storia lunga secoli*» (relação entre a qualidade dos frutos e o clima) e Verisimo (2012) «*A Roma lo chef Pierrri presenta un nuovo panino utilizzando mele del Trentino*». Em 2015, as páginas económicas do jornal *Il Sole 24 Ore* fizeram referência à reputação das maçãs «Mele del Trentino» como principal fator da exportação de produtos transformados.

As condições climáticas na zona de produção das maçãs «Mele del Trentino» distinguem-se pela sua natureza «alpina», mesmo nas zonas de baixa altitude, o que influencia diretamente a qualidade do produto.

O clima alpino caracteriza-se por verões curtos e frescos, com trovoadas frequentes, enquanto os invernos são muito severos e com neve.

As temperaturas ao longo da época de crescimento, juntamente com a amplitude térmica e o sistema de brisa (pureza do ar e radiação solar) são as características do clima da região que podem influenciar a qualidade do fruto.

- Temperaturas frescas na primavera: esta característica conduz a uma maior divisão celular, com um menor crescimento dos volumes das células. Um maior número de paredes celulares opõe maior resistência à mordedura, dando ao fruto as sensações características da textura estaladiça, devido ao aumento da turgescência e à resistência à compressão (mordedura). Esta característica foi comprovada por um analisador de textura (TA-Xtplus) utilizado para fins de investigação. (*Corollaro et al.*, 2013)
- Temperaturas estivais frescas de dia e de noite: isto significa que a região não é afetada durante o dia pela interrupção da fotossíntese, que ocorre a temperaturas superiores a 30 °C (*Kriedemann and Smart*, 1971), nem durante a noite pelo abrandamento dos processos de oxidação. Estes fenómenos diminuem a acidez, componente essencial de um sabor equilibrado e apelativo. Além disso, as temperaturas noturnas preservam as substâncias aromáticas e os polifenóis.
- Baixas temperaturas durante a fase de maturação: As maçãs «Mele del Trentino» estão expostas a temperaturas baixas também durante a fase de maturação. Isto torna mais lenta a maturação, permitindo que os frutos permaneçam mais tempo na árvore, que a colheita seja feita muito mais tarde e, por conseguinte, uma maior acumulação de produtos da fotossíntese.
- Amplitude térmica entre o dia e a noite: As diferenças significativas de temperatura entre o dia e a noite (T máx. - T mín. = 50 % ou mais) favorecem a coloração da pele, o que aumenta a apreciação dos consumidores que estão dispostos a pagar mais também por esta característica estética.

- Sistema de brisas: O Trentino é uma região com brisas fortes; o nevoeiro e a neblina são praticamente inexistentes, o ar é mais puro e a radiação solar é maior. Estas condições permitem uma maior acumulação de produtos da fotossíntese.

A experiência e o profissionalismo dos fruticultores são decisivos para a obtenção de frutos de elevada qualidade. Com efeito, os fruticultores adaptam-se às características específicas de cada ano e utilizam técnicas de cultivo e de poda baseadas na tradição de fruticultura da região, prestando a máxima atenção à inovação tecnológica, de modo a alcançarem a máxima exposição ao sol.

Referência à publicação do caderno de especificações

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

O texto consolidado do caderno de especificações pode ser consultado em: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ou, em alternativa,

accedendo diretamente à página principal do sítio do Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali [Ministério das Políticas Agrícolas, Alimentares e Florestais] (www.politicheagricole.it), clicando em «Qualità» [Qualidade] (no topo, centro do ecrã), depois em «Prodotti DOP IGP STG» [Produtos DOP, IGP e ETG] (à esquerda do ecrã) e, por fim, clicando em «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE» [Cadernos de especificações em fase de análise pela UE].
