

Publicação de um pedido de aprovação de uma alteração não menor de um caderno de especificações, nos termos do 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 170/08)

A presente publicação confere direito de oposição ao pedido de alteração 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 desta data.

PEDIDO DE APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NÃO MENOR DO CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES DE DENOMINAÇÕES DE ORIGEM PROTEGIDA/INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

Pedido de aprovação de uma alteração nos termos do artigo 53.º, n.º 2, primeiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012

«FRAISE DU PÉRIGORD»

N.º UE: PGI-FR-0133-AM01 - 11.8.2017

DOP () IGP (X)

1. Agrupamento requerente e interesse legítimo

Union Interprofessionnelle de la Fraise du Périgord (UIFP)
Mairie de Vergt
24 380 VERGT
FRANÇA

Tel. +33 0622062573

Endereço eletrónico: contact@fraiseduperigord.com

Composição e interesse legítimo: A associação reúne os produtores e expedidores da IGP «Fraise du Périgord». A este título, possui legitimidade para requerer alterações do caderno de especificações.

2. Estado-Membro ou país terceiro

França

3. Rubrica do caderno de especificações objeto da(s) alteração/ões

Nome do produto

Descrição do produto

Área geográfica

Prova de origem

Método de obtenção

Relação

Rotulagem

Outras: supressão do resumo do caderno de especificações, atualização dos contactos, tipo de produto, acondicionamento, estruturas de controlo, requisitos nacionais, atualização do documento único.

4. Tipo de alterações

Alteração do caderno de especificações de DOP ou IGP registada, não considerada menor nos termos do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012

Alteração do caderno de especificações de DOP ou IGP registada, 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

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

5. Alterações

Os pedidos de alteração visam, por um lado, rever as disposições do caderno de especificações em vigor e, por outro lado, atualizar essas disposições de acordo com as modificações introduzidas nos cadernos de especificações da IGP (o registo da IGP foi efetuado em 2004).

5.1. Descrição do produto

Esta parte do caderno de especificações foi inteiramente reformulada e alterada, de modo a incidir na descrição do produto «Fraise du Périgord». Assim, foi suprimida a definição de «morango» que consta do dicionário.

A descrição constante do caderno de especificações em vigor passa a ter a seguinte redação:

«A IGP “Fraise du Périgord” é cultivada em campo e a colheita efetua-se quando o fruto está maduro.

A IGP “Fraise du Périgord” faz parte das variedades de morangos selecionadas pela comissão interprofissional de homologação de variedades no âmbito do agrupamento com base no seu potencial gustativo. Os morangos contidos numa mesma unidade de venda pertencem todos à mesma variedade.

O morango da IGP “Fraise du Périgord” é saudável, não deformado, brilhante e isento de impurezas. Apresenta um teor mínimo de açúcar (grau Brix) que depende do período de colheita e da variedade. A coloração, o calibre e o grau de maturação são homogéneos. Pertencem à categoria “extra” ou “I”.

Os morangos da IGP “Fraise du Périgord” apresentam-se sob a forma fresca ou congelada.

Os morangos frescos devem obrigatoriamente ostentar cálices verdes e viçosos. São apresentados de forma cuidadosa, independentemente do tipo de acondicionamento utilizado.

Os morangos congelados apresentam-se inteiros ou cortados, com ou sem pedúnculo.»

Esta alteração tem como objetivo principal acrescentar os morangos congelados.

Este acrescentamento permite valorizar os morangos congelados junto da indústria agroalimentar, que pretende pôr em evidência a origem dos morangos que utiliza após a congelação, nomeadamente para produzir compotas. A compra de morangos congelados permite aos transformadores escalonar o seu período de laboração, assegurando a qualidade de um produto que, quando fresco, tem um período de vida muito curto (alguns dias).

A congelação diz unicamente respeito aos morangos que preenchem os critérios para serem comercializados frescos como IGP. Não há diferenças nas condições de produção ou de triagem. Esta alteração não incide na relação que dá origem à IGP «Fraise du Périgord».

A operação de congelação deve ser efetuada dentro de prazos curtos (72 h) de modo a não afetar o sabor da IGP «Fraise du Périgord», na origem da sua reputação.

Os testes efetuados pelo agrupamento demonstraram que o processo de congelação não afeta as características organolépticas (teor de açúcar, grau de maturação homogéneo, etc.) nem conduz a uma aglomeração dos frutos suscetível de afetar a qualidade da apresentação dos produtos (coloração, calibre, etc.). O morango da IGP «Fraise du Périgord» mantém-se saudável, não deformado, brilhante e isento de impurezas.

A descrição estabelece uma distinção entre as características gerais do morango da IGP «Fraise du Périgord» fresco e congelado, enumerando, em seguida, as diferenças resultantes da comercialização do produto fresco ou na forma congelada.

Os morangos da IGP «Fraise du Périgord» congelados podem ser apresentados inteiros ou cortados, com ou sem pedúnculos, ao passo que os frescos são apresentados inteiros com cálices verdes e viçosos.

Na descrição geral, acrescentou-se que «o morango da IGP «Fraise du Périgord» é cultivado em campo». Este aditamento salienta uma especificidade da produção da IGP «Fraise du Périgord», que já constava da ficha-resumo publicada e do caderno de especificações, mas que não era realçada na secção «Descrição» do referido caderno. O mesmo se aplica à precisão «Os morangos contidos numa mesma unidade de venda pertencem todos à mesma variedade». Nesta frase, o termo «unidade de venda» substitui o termo «caixa», que se tornou demasiado restritivo. Esta alteração permitirá apresentar a IGP «Fraise du Périgord» em recipientes que não caixas, de modo a satisfazer melhor as expectativas dos consumidores.

Os termos utilizados para descrever a IGP «Fraise du Périgord» foram resumidos na frase «O morango da IGP «Fraise du Périgord» é saudável, não deformado, brilhante e isento de impurezas». É suprimida a expressão «O aspeto deve ser brilhante. A forma deve ser homogénea, sem defeitos (tipo «verrugas»). Os morangos devem estar isentos de impurezas e de traços de doenças. O morango deve ser firme ao tato». Estes elementos passam, contudo, a constar da frase acima citada, com os qualificativos «saudável, não deformado, brilhante e isento de impureza».

É igualmente suprimida a referência à cor «vermelho vivo», que não correspondia a um verdadeiro critério. O caderno de especificações em vigor especificava que este critério podia mudar em função da variedade. O novo caderno de especificações passa a indicar que a IGP «Fraises du Périgord» apresenta igualmente uma coloração homogénea característica da variedade e conforme à escala de aprovação».

É suprimido o seguinte parágrafo, uma vez que a lista de variedades tem apenas um valor indicativo, podendo evoluir, e o processo de seleção diz respeito ao método de obtenção:

«Qualquer nova variedade registada na lista de variedades que podem beneficiar da IGP será objeto de uma alteração da IGP.

As variedades registadas após a data do reconhecimento da IGP são:

- para a produção desde o início da primavera até 31 de outubro: Gariguette, Elsanta, Darselect, Seascape e Mara des Bois,
- para a produção de 15 de junho a 31 de outubro: Selva».

Os critérios de homologação nas centrais fruteiras dos lotes de morangos entregues pelos operadores passam a constar da parte dedicada ao método de obtenção.

O ponto «Descrição» do documento retoma a nova redação constante do caderno de especificações. Esta alteração inclui, em relação à ficha-resumo, o aditamento de elementos referentes aos morangos congelados e a supressão da obrigação de comercializar os morangos em caixas de 250 ou 500 g, que era demasiado restritiva a nível comercial.

5.2. Área geográfica

A delimitação da área geográfica não é alterada. As alterações do caderno de especificações e do documento único são formais: a lista de cantões e municípios é substituída por uma lista de todos os municípios, sem alterar o perímetro. É acrescentado um município (Saint Pantaly d'Ans) para retificar uma omissão na lista constante do caderno de especificações em vigor. Com efeito, este município constitui um enclave na área geográfica e figura, por conseguinte, no mapa. O mapa da área geográfica é substituído por um novo mapa mais legível.

São suprimidos os elementos da parte descritiva da área geográfica do caderno de especificações em vigor e da ficha-resumo. Apenas se mantêm os elementos descritivos da área geográfica de produção da IGP «Fraise du Périgord», sendo transferidos para a secção 6 relativo aos elementos que justificam a relação com a origem geográfica. São suprimidas as considerações gerais sem uma relação direta com a área geográfica da IGP «Fraise du Périgord».

5.3. Prova de origem

O parágrafo a seguir à «lista de produtores da área delimitada»:

«Os produtores de morangos destinados a beneficiar da IGP devem estar localizados na área de produção delimitada acima e obedecer ao disposto no presente caderno de especificações.

Os produtores de morangos selecionados estão inscritos numa lista, atualizada pelas estruturas de comercialização.»

é substituído por um novo parágrafo decorrente de regulamentação nacional:

«Qualquer operador que participe na produção ou acondicionamento da IGP «Fraise du Périgord» deve identificar-se junto do agrupamento para homologação antes do início da atividade em causa.».

O parágrafo «produção em parcelas recenseadas situadas na área delimitada» é transferido para a secção relativa ao método de obtenção:

«Os morangos da IGP «Fraises du Périgord» provêm de parcelas selecionadas e recenseadas anualmente. Os critérios de seleção e recenseamento das parcelas são:

- a localização geográfica da parcela: na área delimitada,
- as características da parcela: solos facilmente aquecidos e não inundáveis.

As parcelas recenseadas destinadas à produção de morangos são identificadas pelo número cadastral»

É suprimido e substituído o parágrafo «Rastreabilidade da produção até à comercialização».

É aditado o parágrafo seguinte em introdução a esta parte do caderno de especificações, de forma a recordar o objetivo do procedimento de rastreabilidade estabelecido no mesmo caderno:

«É assegurada, a partir do momento da colheita, uma rastreabilidade ascendente e descendente dos lotes, de modo a:

- permitir chegar do consumidor ao produtor,
- permitir ao produtor encontrar as parcelas de cultivo objeto de colheita numa determinada data,
- encontrar lotes ao nível da comercialização a partir do número de lote de um produtor».

A definição do lote constante da secção relativa ao método de obtenção é transferida para esta parte, sendo completada por dados geográficos e cronológicos:

«Um lote de morangos define-se como a quantidade de produto proveniente de um só produtor, colhida por meios dias numa única parcela de cultivo e obtida a partir de uma única variedade».

Nesta definição, a referência à parcela «cadastral» é substituída pela referência à parcela «de cultivo», em consonância com a definição dada na secção relativa ao método de obtenção. Uma parcela de cultivo pode abranger uma ou várias parcelas cadastrais, pelo que esta referência é mais coerente em termos de controlo, na medida em que corresponde a uma unidade de produção.

No que se refere à secção «descrição do método de obtenção», é aditada a obrigação de manter um caderno de exploração para o registo das práticas de cultivo.

«As práticas de cultivo de cada parcela são registadas, independentemente do suporte utilizado (papel ou informático), no caderno de exploração. Este registo permite identificar todas as operações e intervenções efetuadas em cada parcela de cultivo.

As parcelas de cultivo são anualmente recenseadas no caderno de exploração, previamente à plantação».

É aditado um parágrafo para definir o «guia de entrega» que substitui a «ficha de palete». Trata-se do termo atualmente consagrado neste setor para referir o documento em causa, cujo teor se mantém, passando a ser obrigatório indicar o número ou a referência da parcela de cultivo. É suprimida a clarificação relativa ao tipo de acondicionamento em «caixas de 500 g ou de 250 g», uma vez que, como indicado *supra*, o termo «caixa» foi suprimido.

O mesmo se aplica ao parágrafo relativo à «ficha de aprovação» que substitui a «ficha de palete». Trata-se do termo atualmente consagrado neste setor para referir o documento em causa, cujo teor se mantém, passando a ser obrigatório indicar a hora de entrega e vários critérios verificados:

- número ou referência da parcela de cultivo,
- teor de açúcar,
- temperatura dos frutos,
- identificação do homologador,
- a nota obtida em relação a cada um dos critérios da escala de aprovação,
- a aprovação como IGP «Fraise du Périgord».

É igualmente aditado, para ser mais preciso no que se refere à rastreabilidade, que:

- «Cada lote é identificado pelo número da ficha de aprovação estabelecida aquando da receção daquele.»

Continua a ser obrigatório inscrever um número nas unidades de acondicionamento que permita identificar o produtor. O termo «caixa» é substituído por «unidade de venda ao consumidor», em consonância com o resto do caderno de especificações.

É aditado um parágrafo para definir «guia de remessa e/ou fatura», que substitui «ficha de expedição». Trata-se do termo atualmente consagrado neste setor para referir o documento em causa, cujo teor é especificado, incluindo no que toca aos frutos destinados à congelação:

«Incluem: o número da ficha de aprovação (número do lote), o nome da variedade, o tipo de acondicionamento, a quantidade, a data e a hora de expedição.».

É aditado um parágrafo relativo ao acompanhamento do produto congelado:

«O transformador dispõe de uma contabilidade de existências.

Cada lote congelado é identificado por uma ficha de existências, que inclui os seguintes elementos:

- número da paleta na unidade de congelação,
- número de paleta do cliente (se aplicável),
- número da guia de remessa,
- nome do produto/da variedade,
- número de embalagens,
- peso líquido após congelação,
- data e hora da congelação,
- data de durabilidade mínima (DDM)».

Por último, é aditado um período de arquivamento dos documentos para permitir uma auditoria de acompanhamento:

«Os documentos que garantem a rastreabilidade de cada lote devem ser arquivados por um período mínimo de dois anos por todos os operadores em causa».

Todas estas alterações visam melhorar a rastreabilidade e facilitar os controlos, especificando os registos a efetuar.

5.4. Método de obtenção

Esta parte foi totalmente reformulada a fim de melhorar a sua organização, teor e acompanhamento. Em consequência, todas as secções precedentes são suprimidas e substituídas. Importa, contudo, referir que esta nova redação não põe em causa os principais pontos da IGP: morangos cultivados em campo, parcelas selecionadas e recenseadas, variedades selecionadas e colheita manual dos frutos maduros.

Recenseamentos das parcelas

É aditada uma definição de «parcela de cultivo», em consonância com a definição do lote para a rastreabilidade do produto, a saber:

«A parcela de cultivo é definida por um conjunto de abrigos com uma condução idêntica (independentemente do tipo de planta) em termos de fertilização, irrigação e tratamentos fitossanitários, sendo que cada abrigo dispõe de um sistema de irrigação localizado. No interior de uma parcela de cultivo deve encontrar-se apenas uma variedade».

Foi completado o procedimento de seleção e recenseamento anual das parcelas.

Foi aditada uma referência à parcela «de cultivo», em consonância com a definição *supra*.

É aditado o conceito de inventário anual para especificar o procedimento a seguir pelos operadores.

São completados os critérios de seleção (solos arenosos, filtrantes, não calcários), em consonância com a especificidade da área geográfica indicada no caderno de especificações e com os elementos geológicos e pedológicos descritos.

«As parcelas de cultivo são selecionadas e recenseadas anualmente.

Os produtores realizam anualmente, antes da plantação, o inventário das parcelas de cultivo destinadas à produção da IGP “Fraise du Périgord”, com o técnico delegado designado pelo agrupamento.

O técnico tem em conta os seguintes critérios: os solos são cuidadosamente selecionados de acordo com as suas características pedoclimáticas (solos arenosos, filtrantes, não calcários). Os terrenos selecionados são facilmente aquecidos e não inundáveis, com solos com um pH ácido favorável ao cultivo do morango».

São aditadas precisões sobre a regeneração das parcelas. Mantém-se a referência à rotação das culturas. É aditada a referência ao tempo de repouso (equivalente à duração da implantação dos morangueiros). O tratamento dos solos passa a ser controlado pelo agrupamento, que põe à disposição dos operadores uma lista de produtos referenciados.

«Pode ser efetuada uma regeneração das parcelas antes de cada nova plantação para mitigar problemas de esgotamento dos solos ou de monocultura ligados às práticas culturais anteriores:

- quer através da prática de culturas rotativas. Neste caso, o tempo de repouso dos solos é pelo menos equivalente à duração de implantação dos morangueiros.
- quer através do tratamento dos solos. A preparação dos solos privilegia, na medida do possível, desinfecções suaves (nomeadamente a vapor). Em caso de tratamento dos solos, os produtos utilizados devem figurar na lista dos produtos referenciados pelo agrupamento.».

Fertilização – irrigação – proteção fitossanitária

São aditados os elementos tidos em conta na análise de solos realizada para cada nova parcela de morangueiros. Esta análise serve de base para a realização do plano de alteração e de fertilização antes de cada plantação anual de morangueiros.

O parágrafo em causa passa a ter a seguinte redação:

«Antes de cada plantação, os produtores elaboram, ou fazem elaborar por um técnico delegado designado pelo agrupamento, um plano geral de alteração e de fertilização.

O plano baseia-se nos resultados de uma análise completa do solo (análise da fertilidade) efetuada para cada nova parcela de morangueiros. Esta análise indica o pentóxido de fósforo (P_2O_5) assimilável, o potássio (K_2O), o magnésio (MgO) e a cal (CAO) disponíveis no solo, bem como o pH».

É aditada uma referência à irrigação por meio de um sistema de rega localizada, em função da natureza dos solos, completando as disposições do caderno de especificações que prevê uma irrigação perfeitamente controlada para satisfazer as necessidades da planta.

«A irrigação por meio de um sistema de rega localizada é obrigatória.».

Uma vez que as disposições em matéria de proteção fitossanitária não se alteraram, são retomadas da mesma forma.

Material vegetal

Os elementos relativos às variedades incluídos na parte descritiva do produto são transferidos para esta parte do caderno de especificações sem sofrerem alterações. Estes elementos descrevem o método de obtenção, e não o produto.

A IGP «Fraise du Périgord» é produzida a partir de:

- plantas certificadas,
- variedades registadas na lista das variedades selecionadas pelo agrupamento.

As variedades são selecionadas por uma comissão interprofissional de aprovação das variedades de acordo com os seguintes critérios avaliados quando os produtores testam a nova variedade:».

Esta parte é completada por critérios de seleção das variedades que correspondem simultaneamente aos elementos descritivos do «Fraise du Périgord» e aos critérios de aprovação:

- «— Aspeto: cor, forma, brilho e calibre,
- Teor de açúcar: 6 a 6,5° Brix, no mínimo, em função da variedade,
- Aptidão para a conservação,
- Boa qualidade gustativa».

São igualmente aditados pormenores sobre o funcionamento da comissão interprofissional de aprovação de variedades.

«Esta comissão, constituída por 7 pessoas, com uma maioria de produtores e de expedidores, reúne-se, no mínimo, uma vez por ano de modo a determinar as alterações a introduzir na lista de variedades selecionadas: novas variedades ou retirada de variedades registadas. As decisões são tomadas por maioria dos membros presentes.».

A lista de variedades é retirada do caderno de especificações (descrição do produto), uma vez que apenas tinha um valor indicativo num dado momento. Com efeito, o caderno de especificações já previa a possibilidade de essa lista evoluir. Acrescenta-se que as alterações da lista são comunicadas aos operadores, ao organismo de controlo e ao INAO antes do início da campanha de plantação seguinte.

«O agrupamento comunica as alterações da lista aos operadores, ao organismo de controlo e ao INAO antes do início da campanha de plantação seguinte.».

Como na secção «Descrição do produto», o cultivo em campo, que estava implícito no caderno de especificações em vigor, é explicitado e completado pela obrigação de cultivo em montículos. É aditada a data de instalação dos abrigos. Assim, é inserido no caderno de especificações o seguinte parágrafo:

«Trata-se de uma cultura em campo realizada sob abrigos, o mais tardar aquando da floração.

Os morangueiros são cultivados em montículos para reforçar o carácter drenante dos solos.».

Estas práticas foram clarificadas, uma vez que fazem parte do *savoir faire* dos produtores que contribuem para as qualidades da IGP «Fraise du Périgord».

A densidade de plantação não é alterada (≤ 6 pés por m^2 sob abrigo).

Colheita

É aditado que esta etapa inclui a apanha, a colocação dos frutos em unidades de venda e o seu transporte para a central fruteira.». O caderno de especificações é completado de modo a especificar que a colheita é manual, em consonância com a secção «Relação», e que o *savoir faire* dos colhedores nesta matéria é essencial para a qualidade do produto. Os morangos são colhidos manualmente diretamente para as unidades de venda, sendo dada a maior atenção à sua apresentação e qualidade. O seu trabalho é avaliado através da nota que lhe é atribuída de acordo com a escala de aprovação.

O caderno de especificações é alterado de modo a substituir o termo «caixa» por «unidade de venda» e a suprimir os valores de 250 ou 500 g, demasiado restritivos a nível comercial. O caderno de especificações não define os vários tipos de unidade de venda, mas estabelece um peso máximo (10 kg) e condições para limitar o esmagamento dos frutos.

Assim, é inserido no caderno de especificações o seguinte parágrafo:

«Os morangos são colhidos manualmente diretamente para as suas unidades de venda, com um peso líquido máximo de 10 kg. A fim de evitar o esmagamento dos frutos, os morangos podem ser dispostos em 3 camadas, no máximo.

Os morangos contidos numa unidade de venda devem ser da mesma variedade e da mesma categoria.».

São aditadas as condições de temperatura no momento da colheita, uma vez que é importante para a qualidade dos morangos e as condições de trabalho dos colhedores não a efetuar quando está demasiado calor. Assim, é inserido no caderno de especificações o seguinte parágrafo:

«Se os abrigos não forem temperados, a apanha não pode ser efetuada quando a temperatura exterior for superior a 28 °C até 15 de junho e a 30 °C após 15 de junho».

É igualmente aditado que «o período entre a colheita e a entrega na central fruteira não pode ser superior a meio dia», a fim de evitar qualquer alteração do produto.

Por último, em consonância com a parte descritiva, acrescenta-se que os morangos colhidos devem ter atingido a cor característica da variedade de forma homogénea.

Receção – expedição

Os elementos relativos à aprovação dos morangos incluídos na parte descritiva do produto são transferidos para esta parte do caderno de especificações.

A nova redação diferencia o controlo do teor de açúcar e a aprovação, na medida em que, na prática, são realizados em duas fases sucessivas. Apenas os lotes de morangos conformes em termos de teor de açúcar são em seguida submetidos à aprovação como IGP.

«Cada lote é sujeito a um controlo do teor de açúcar para verificar se os morangos apresentam o teor mínimo de açúcar indicado num quadro com os teores mínimos de açúcar por variedade e por período.

Este quadro é atualizado cada vez que a lista de variedades autorizadas é alterada. O agrupamento comunica estas alterações aos operadores, ao organismo de controlo e ao INAO.

Os lotes de morangos cuja análise do teor de açúcar esteja em conformidade com o previsto são submetidos ao procedimento de aprovação».

O caderno de especificações faz referência a um quadro dos teores mínimos de açúcar por variedade e por período, atualizado cada vez que a lista de variedades autorizadas é alterada. Estas alterações são comunicadas aos operadores, ao organismo de controlo e ao INAO.

As disposições relativas à aprovação são clarificadas de forma a indicar que uma nota igual a 0, -1 ou -2 num único critério da escala de aprovação é eliminatória. Assim, é aditado o seguinte parágrafo:

«O lote de morangos deve obter uma nota total mínima de 9 sobre 15 para poder beneficiar da IGP “Fraise du Périgord”, não podendo ter obtido qualquer nota 0, -1 ou -2».

Os critérios de aprovação são a coloração, firmeza, calibre, brilho, apresentação e forma. É suprimida a expressão «níveis qualitativos suficientes» (ausência de podridão e de doenças, de frutos verdes ou sobremaduros, de frutos com deformações graves, baços, moles ou de calibre inferior à norma, caixas fechadas). Esta expressão é substituída pela expressão «estado sanitário», no respeitante às doenças, podridão e caixas fechadas; o controlo dos teores de açúcar e da coloração diz respeito aos frutos verdes ou sobremaduros, o controlo da forma refere-se aos frutos com deformações, o brilho diz respeito aos frutos baços e o calibre aos frutos com uma dimensão inferior ao previsto. É aditada a expressão «humidade dos frutos» para completar o critério «aspeto de morango seco/húmido».

Após receção e aprovação, os morangos são conservados no frio. De modo a clarificar as condições de refrigeração para conservar todas as qualidades dos morangos, é aditado o seguinte ao projeto de caderno de especificações:

«Para proteger os morangos de um stress térmico causador de alterações irreversíveis da qualidade, a velocidade da refrigeração dos frutos deve ser adaptada à sua temperatura aquando da receção.

Assim, se a temperatura dos morangos aquando da receção for superior a 20 °C, é proibido colocá-los num módulo de pré-refrigeração dinâmico ventilado a + 2 °C +4 °C. Com efeito, os frutos devem ser armazenados numa câmara frigorífica «estática» regulada a +6 °C ou numa câmara frigorífica com ventilação mecânica regulada a 10 –12 °C, a fim de permitir uma redução lenta e constante da temperatura dos frutos».

Mantêm-se, sem alterações, o período máximo de armazenagem dos morangos após receção (48 horas) e a sua temperatura no momento da expedição (entre 6 e 12 °C).

As temperaturas nos camiões são substituídas por uma obrigação de meio de transporte: «o transporte efetua-se em regime de frio». Com efeito, o controlo da temperatura é falseado quando o camião está em fase de carregamento, com as portas abertas.

São suprimidas as recomendações atinentes à comercialização.

Congelação

A principal razão do pedido de alteração da IGP é a introdução da congelação, de forma a valorizar os morangos congelados junto da indústria agroalimentar, que pretende realçar a origem dos morangos que utiliza.

A congelação não altera as características organoléticas e de apresentação dos morangos específicas à IGP. A congelação deve realizar-se no prazo máximo de 72 horas após a receção dos frutos na central fruteira. Os testes efetuados pelo agrupamento demonstraram que o processo de congelação não afeta as características organoléticas (teor de açúcar, grau de maturação homogéneo, etc.) nem conduz a uma aglomeração dos frutos suscetível de afetar a qualidade da apresentação dos produtos (coloração, calibre, etc.). O morango da IGP «Fraise du Périgord» mantém-se saudável, não deformado, brilhante e isento de impurezas.

São aditadas as seguintes disposições ao caderno de especificações:

«Os morangos com aprovação como IGP destinados à congelação são congelados no prazo máximo de 72 horas após a receção na central fruteira; durante esse período, os morangos são conservados no frio.

Os morangos são congelados quer diretamente nos recipientes usados para a colheita, quer em tapetes de «esferas». Neste último caso, os morangos são acondicionados pós congelação.

A data de durabilidade mínima (DDM) dos morangos congelados é de 2 anos».

5.5. Relação

Esta secção é reorganizada em três partes para distinguir melhor as especificidades da área geográfica, as especificidades do produto e a relação causal existente. As alterações dizem respeito à redação ou a clarificações sem alterações de fundo.

A parte «Relação» do documento único é atualizada da mesma forma e a parte «Relação» da ficha-resumo é alterada e completada.

A especificidade da área geográfica inclui elementos que permitem situar o departamento de Dordogne e descrevê-lo de forma mais pormenorizada do ponto de vista pedoclimático. A implantação da produção de morangos na área é descrita de um ponto de vista histórico, salientando-se o *savoir faire* dos produtores. Realça-se igualmente o cultivo em campo (montículos e abrigos) e a colheita (manual, diretamente para as unidades de acondicionamento).

A especificidade do produto retoma os elementos descritivos da IGP «Fraise du Périgord», salientando as características que lhe são próprias. A IGP «Fraise du Périgord» caracteriza-se pelo seu modo de cultivo em campo, numa altura em que a produção sem terra se generalizou na Europa, e distingue-se dos morangos padrão pelas suas condições de colheita e de apresentação. Para ser colhido no estado maduro, o morango deve ter atingido, de forma homogénea, a cor característica da variedade selecionada.

O nexa de causalidade baseia-se na qualidade e na reputação do produto e estabelece uma ligação entre a natureza dos solos, os métodos de cultivo e de colheita e as qualidades da IGP «Fraise du Périgord».

5.6. Rotulagem

É alterada a parte do caderno de especificações em vigor relativa à rotulagem, bem como a ficha-resumo.

É suprimida a obrigação de a rotulagem incluir uma lista das características certificadas, dada a evolução da legislação e das regulamentações nacionais.

É aditada a obrigação de cada unidade de venda ao consumidor ostentar um número que permita identificar o produtor.

A aposição do logótipo do agrupamento passa a ser obrigatória.

As regras relativas à rotulagem dos morangos congelados são as mesmas, sendo aditada uma data de durabilidade mínima (DDM).

5.7. Outros

Sumário

É suprimido o sumário constante do caderno de especificações.

Serviço competente do Estado-Membro

Aditam-se os dados de contacto do Institut national de la qualité et de l'origine (INAO), serviço competente do Estado-Membro, em conformidade com o Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

Agrupamento requerente

Atualizam-se os dados de contacto do agrupamento requerente. É suprimida a parte descritiva.

Tipo de produto

É alterada a referência à classe de produto, de modo a cumprir o disposto no anexo XI do Regulamento de Execução (UE) n.º 668/2014.

Acondicionamento

A obrigação do acondicionamento na área geográfica já consta explicitamente do caderno de especificações em vigor. Diz respeito unicamente aos morangos frescos, passando a incluir os morangos congelados. Os morangos são congelados quer diretamente nos recipientes usados para a colheita, quer em tapetes de «esferas». Neste último caso, os morangos são acondicionados pós congelação.

O caderno de especificações é completado com os elementos necessários à fundamentação, sendo-lhe aditado o seguinte parágrafo:

«Os morangos da IGP “Fraise du Périgord” são comercializados frescos e acondicionados na área geográfica delimitada. Com efeito, os morangos são colhidos diretamente para a unidade de venda, uma vez que são um produto muito frágil, sendo de evitar quaisquer manipulações desnecessárias que afetem a sua qualidade e conservação. Além disso, o acondicionamento na área facilita a rastreabilidade e o controlo dos produtos.

A IGP “Fraise du Périgord” pode ser congelada e acondicionada fora da área geográfica».

Estrutura de controlo

Em aplicação das diretivas em vigor a nível nacional no sentido de harmonizar a redação dos cadernos de especificações, suprimem-se o nome e os dados de contacto do organismo de certificação. Esta rubrica passa a mencionar os dados de contacto das autoridades francesas competentes em matéria de controlo: o Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) e a Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF). O nome e os dados de contacto do organismo de certificação podem ser consultados no sítio Web do INAO e na base de dados da Comissão Europeia.

Exigências nacionais

Nos termos da evolução do quadro legislativo e regulamentar nacional, a rubrica «Exigências nacionais» passa a ser apresentada sob a forma de um quadro com os principais pontos a controlar e respetivo método de avaliação.

Atualização do documento único

São suprimidos os pontos 4.4 (prova de origem), 4.5 (método de obtenção) e 4.7 (estrutura de controlo) do documento único. Com efeito, estes pontos não fazem parte do modelo previsto no Regulamento (UE) n.º 668/2014.

DOCUMENTO ÚNICO

«FRAISE DU PÉRIGORD»

N.º UE: PGI-FR-0133-AM01 - 11.8.2017

DOP () IGP (X)

1. Denominação

«Fraise du Périgord»

2. Estado-Membro ou país terceiro

França

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

Classe 1.6. Frutos, produtos hortícolas e cereais não transformados ou transformados

3.2. Descrição do produto correspondente à denominação indicada no ponto 1

Os morangos da IGP «Fraise du Périgord» são cultivados em campo e a colheita efetua-se quando o fruto está maduro. Os frutos provêm de variedades selecionadas em função do seu potencial gustativo. Os morangos contidos numa mesma unidade de venda pertencem todos à mesma variedade.

Os morangos da IGP «Fraise du Périgord» são saudáveis, não deformados, brilhantes e isentos de impurezas. Apresentam um teor mínimo de açúcar (grau Brix) que depende do período de colheita e da variedade. A coloração, o calibre e o grau de maturação são homogéneos. Pertencem à categoria «extra» ou «I».

Os morangos da IGP «Fraise du Périgord» apresentam-se sob a forma fresca ou congelada.

Os morangos frescos devem obrigatoriamente ostentar cálices verdes e viçosos. São apresentados de forma cuidadosa, independentemente do tipo de acondicionamento utilizado.

Os morangos congelados apresentam-se inteiros ou cortados, com ou sem pedúnculo.

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 delimitada

A produção dos morangos realiza-se na área geográfica. Tal inclui as fases de plantação, colheita e aprovação.

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

Os morangos da IGP «Fraise du Périgord» são comercializados frescos, acondicionados e armazenados, previamente à expedição, na área geográfica delimitada. Com efeito, os morangos são colhidos diretamente para a sua unidade de venda, uma vez que são um produto muito frágil, sendo de evitar quaisquer manipulações desnecessárias que afetem a sua qualidade e conservação. Além disso, o acondicionamento na área facilita a rastreabilidade e o controlo dos produtos.

Os morangos são colhidos manualmente diretamente para as suas unidades de venda, com um peso líquido máximo de 10 kg. A fim de evitar o esmagamento dos frutos, os morangos são dispostos em 3 camadas, no máximo.

Os morangos contidos numa unidade de venda pertencem todos à mesma variedade e à mesma categoria.

Em seguida, os morangos são armazenados no frio antes da expedição e venda ao consumidor durante um período máximo de 48 horas. Para proteger os morangos de um stress térmico causador de alterações irreversíveis da qualidade, a velocidade da refrigeração dos frutos deve ser adaptada à sua temperatura aquando da receção.

Os morangos da IGP «Fraise du Périgord» podem ser congelados fora da área geográfica.

Quando congelados podem ser acondicionados fora da área geográfica.

3.6. Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que a denominação registada se refere

Além das menções obrigatórias previstas pela regulamentação aplicável à rotulagem e à apresentação dos géneros alimentícios, os rótulos incluem a denominação registada do produto e o símbolo IGP da União Europeia no mesmo campo visual.

Os rótulos apostos nas unidades de venda devem obrigatoriamente ostentar:

- a denominação da IGP: «Fraise du Périgord»,
- a menção «Certificado por:», seguida do nome do organismo de certificação.

Cada unidade de venda ao consumidor ostenta um número que permite identificar o produtor.

Para os morangos vendidos frescos, cada unidade de venda ao consumidor fechada (tampa ou película) deve ostentar o logótipo *infra*, definido pelo agrupamento e disponibilizado a todos os operadores. No caso das unidades de venda ao consumidor não fechadas, acondicionadas em tabuleiros, o logótipo figura na unidade de venda ou em cada tabuleiro.



Os rótulos dos morangos congelados contêm as mesmas informações que os dos produtos frescos, além da temperatura de conservação e da data de durabilidade mínima (DDM).

4. Descrição sucinta da delimitação da área geográfica

A área de produção da IGP «Fraise du Périgord» é constituída por uma grande parte do departamento de Dordogne e por alguns municípios limítrofes do departamento de Lot:

Departamento de Dordogne

Cantões de Bergerac-1, Bergerac-2, Coulounieix-Chamiers, Isle-Manoire, Lalinde, Montpon-Ménéstérol, Pays de la Force, Périgord Central, Saint-Astier, Sarlat-la-Canéda, Vallée Dordogne, Vallée de l'Isle e Vallée de l'Homme.

Municípios de Agonac, Ajat, Allemans, Antonne-et-Trigonant, Archignac, Auriac-du-Périgord, Azerat, (La)Bachelierie, Bardou, Bars, Bertric-Burée, Biras, Blis-et-Born, Boisse, (La)Boissière-d'Ans, Borrèze, Bouniagues, Bourdeilles, Bourg-des-Maisons, Bourg-du-Bost, Brantôme en Périgord (apenas o território do município delegado de Saint-Julien-de-Bourdeilles em 1 de janeiro de 2016), Brouchaud, Bussac, Calviac-en-Périgord, Carlux, Carsac-Aillac, (La)Cassagne, Cazoulès, Celles, Cercles, Champcevinel, (Le)Change, Chapdeuil, Chassaignes, Château-l'Évêque, Chavagnac, Chourgnac, Colombier, Coly, Comberanche-et-Épeluche, Condat-sur-Vézère, Conne-de-Labarde, Cornille, Coulaures, Coutures, Creyssac, Cubjac, (La)Dornac, Douchapt, Escoire, Faurilles, Faux, Fossemagne, Gabillou, (La)Gonterie-Boulouneix, Grand-Brassac, Granges-d'Ans, Hautefort, Issigeac, Jayac, (La)Jemaye, (Le)Lardin-Saint-Lazare, Léguillac-de-Cercles, Limeyrat, Lisle, Lusignac, Mayac, Milhac-d'Auberoche, Monbazillac, Monmadalès, Monmarvès, Monsaguel, Montagnac-d'Auberoche, Montagner, Montaut, Nadaillac, Orliaguet, Paulin, Paussac-et-Saint-Vivien, Périgueux, Petit-Bersac, Peyrillac-et-Millac, Plaisance, Ponteyraud, Port-Sainte-Foy-et-Ponchapt, Prats-de-Carlux, Ribagnac, Ribérac, Sadillac, Saint-André-de-Double, Saint-Antoine-d'Auberoche, Saint-Aubin-de-Cadelech, Saint-Aubin-de-Lanquais, Saint-Capraise-d'Eymet, Saint-Cernin-de-Labarde, Saint-Crépin-et-Carlucet, Sainte-Eulalie-d'Ans, Saint-Geniès, Saint-Géraud-de-Corps, Saint-Julien-de-Lampon, Saint-Just, Saint-Léon-d'Issigeac, Saint-Martin-de-Gurson, Saint-Martin-de-Ribérac, Saint-Méard-de-Drône, Saint-Méard-de-Gurçon, Sainte-Mondane, Sainte-Orse, Saint-Pantaly-d'Ans, Saint-Pardoux-de-Drône, Saint-Paul-Lizonne, Saint-Perdoux, Saint-Rabier, Sainte-Radegonde, Saint-Rémy, Saint-Sulpice-de-Roumagnac, Saint-Victor, Saint-Vincent-de-Connezac, Salignac-Eyvigues, Savignac-les-Églises, Segonzac, Sencenac-Puy-de-Fourches, Simeyrols, Siorac-de-Ribérac, Temple-Laguyon, Thenon, Tocane-Saint-Apre, Tourtoirac, Trélissac, Vanxains, Veyrignac e Villeteureix.

Departamento de Lot

Municípios de Anglars-Nozac, Fajoles, Gourdon, Léobard, Masclat, Milhac, Payrignac, Rouffilhac e Saint-Cirq-Madelon.

5. Relação com a área geográfica

Especificidade da área geográfica

A área geográfica da IGP «Fraise du Périgord» corresponde à área histórica de produção de morangos do Périgord na qual se implantaram morangueiros, em terrenos particularmente adaptados a esta cultura.

A área geográfica de produção da IGP «Fraise du Périgord» abrange principalmente o centro e o sul/sudeste do departamento de Dordogne e uma pequena parte do departamento de Lot, que com ele faz fronteira a sudeste.

As características geológicas e dos solos da área de produção conferem-lhe um relevo ondulado a oeste, mais acidentado a este, quase sempre ocupado por floresta. A característica específica desta região é a presença quase permanente da floresta, intimamente ligada às parcelas cultivadas, frequentemente em parcelas previamente desarborizadas, nas zonas de encosta com boa exposição solar.

O Périgord, aberto, em grande medida, ao oceano, está geralmente sujeito a um clima oceânico ameno. A temperatura média é de cerca de 12 °C, sem grandes amplitudes anuais. As precipitações são bastante abundantes: 800 a 900 mm por ano.

O cultivo dos morangos na Dordogne data do final do séc. XIX, de forma muito limitada. É após a Segunda Guerra Mundial que se pratica uma verdadeira cultura de morangos nos solos leves, arenosos e ácidos das encostas de Eglise-Neuve de Vergt.

Na década de 1960, os produtores apercebem-se da necessidade de renovar as plantações, que sofrem um declínio rápido devido ao esgotamento dos solos. Para dispor de novos solos, começam a proceder à limpeza das matas de castanheiros, apercebendo-se de que os solos húmicos são perfeitamente adequados para o cultivo de morangos: a produção chega às 1 000 toneladas em 1960. Em 1988, é criada a Union Interprofessionnelle de la Fraise du Périgord (UIFP), que reúne produtores, cooperativas, o mercado de leilão de Vergt e os expedidores privados.

A produção de longa data e a criação de estruturas profissionais específicas permitiram o desenvolvimento de práticas partilhadas baseadas no *savoir faire* dos produtores de morangos do Périgord no que toca à seleção de parcelas (natureza dos solos) e de variedades (variedades gustativas), à gestão das culturas (montículos, abrigos) e à colheita (colheita manual diretamente para as unidades de acondicionamento). Estas práticas permitem obter um morango de qualidade. Tendo em conta a sua fragilidade, as suas condições de conservação antes da expedição são igualmente objeto de normas.

Especificidades do produto

A IGP «Fraise du Périgord» caracteriza-se pelo seu modo de cultivo em campo, numa altura em que a produção sem terra se generalizou na Europa, e distingue-se dos morangos padrão pelas suas condições de colheita e de apresentação. Para ser colhido no estado maduro, o morango deve ter atingido, de forma homogênea, a cor característica da variedade selecionada.

Os morangos da IGP «Fraise du Périgord» são colhidos manualmente, diretamente para a sua unidade de venda, sendo dada a maior atenção à sua apresentação. É um morango saudável, sem deformações e brilhante, disposto de forma cuidadosa em função do calibre e em não mais do que três camadas sobrepostas, de forma a evitar o esmagamento dos frutos nos recipientes de maiores dimensões. Tem uma coloração, um calibre e um estado de maturação homogêneos.

Nexo de causalidade

O nexo de causalidade baseia-se na qualidade e reputação dos morangos com a IGP «Fraise du Périgord».

As condições climáticas e do solo da região são favoráveis à produção da IGP «Fraise du Périgord». De um modo geral, o morango é cultivado nas encostas, com frequência em parcelas previamente desmatadas, ou seja, cujos solos são «novos» e expostos ao sol, para uma boa maturidade. Os solos são selecionados de acordo com as suas características: solos filtrantes predominantemente arenosos, com um pH ácido e sem calcário ativo. Os morangueiros são cultivados em montículos para reforçar o caráter drenante dos solos e evitar a asfixia da planta. Tendo em conta a natureza dos solos e de forma a satisfazer as necessidades da planta, são efetuadas uma fertilização e uma irrigação localizada, plenamente controladas.

Os morangos da região do Périgord beneficiam de temperaturas amenas, sem variações significativas, o que permite um crescimento e maturação homogêneos dos frutos. O cultivo em campo, sob abrigo, o mais tardar no momento da floração, permite ao consumidor encontrar a IGP «Fraise du Périgord» nas bancadas dos mercados durante pelo menos 6 meses por ano, de abril a outubro. Além disso, este longo período de produção permite igualmente fidelizar os colhedores, cuja competência neste domínio é essencial para assegurar a qualidade do produto. Com efeito, os morangos frescos são colhidos manualmente, diretamente para as unidades de venda ao consumidor, sendo dada a maior atenção à sua apresentação, forma e cor. A manutenção dos morangueiros sob abrigos protege os frutos dos

imprevistos climáticos (ventos fortes, chuva, granizo), garante o seu estado limpo e brilho, e permite obter um ganho térmico, o que garante a sua precocidade e o alargamento da estação produtiva. Os abrigos protegem igualmente os morangos do calor excessivo, que pode alterar o fruto. O produtor deve apanhar os morangos durante os períodos mais frescos e protegê-los do calor à medida que são colhidos. Deve ser dada especial atenção às temperaturas de colheita e de armazenagem. Os morangos obtidos podem, em seguida, ser congelados, mas num prazo compatível com a preservação das suas características.

A IGP «Fraise du Périgord» goza de uma reputação comprovada por uma valorização de longa data, tendo-se imposto nas várias praças de comércio, como atestado pelos preços de mercado constantes de um jornal de 31 de maio de 1974: «Em Rungis, o morango do Périgord é negociado de 3,50 a 4,80 francos por kg, ao passo que o morango de Lot-et-Garonne se vende entre 2,80 e 3,80 francos».

Referência à publicação do caderno de especificações

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

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-FraisePerigord.pdf>
