

**Publicação de um pedido de aprovação de alterações não menores 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 424/13)

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 <sup>(1)</sup> no prazo de três meses a contar desta data.

PEDIDO DE APROVAÇÃO DE ALTERAÇÕES NÃO MENORES DO CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES DE DENOMINAÇÕES DE ORIGEM PROTEGIDAS OU DE 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.**

«Rheinisches Zuckerrübenkraut»/«Rheinischer Zuckerrübensirup»/«Rheinisches Rübenkraut»

N.º UE: PGI-DE-0717-AM01 — 31.3.2020

DOP ( ) IGP (X)

**1. Agrupamento requerente e Interesse legítimo**

Nome da associação	Schutzgemeinschaft Rheinischer Zuckerrübensirup / Rheinisches Apfelkraut [Associação para a proteção da <i>Rheinischer Zuckerrübensirup/Rheinisches Apfelkraut</i> ]
Endereço	Wormersdorfer Straße 22-26, 53340 Meckenheim
País	Alemanha
Endereço(s) eletrónico(s)	info@sg-zuckerruebensirup-apfelkraut.de

**2. Estado-membro ou país terceiro**

Alemanha

**3. Rubrica do caderno de especificações objeto das alterações**

- Nome do produto
- Descrição do produto
- Área geográfica
- Prova de origem
- Método de obtenção
- Relação
- Rotulagem
- Outras [especificar]

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

#### 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, 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*

##### Alteração

Formulação atual: «– Ferro: 4 mg/100 g, no mínimo;»

Alteração solicitada: eliminação da referência ao teor de ferro.

##### Explicação

As análises efetuadas nos últimos anos revelaram que o teor de ferro indicado no caderno de especificações original se devia, em parte, a resíduos de argila e de terra (os quais, graças aos processos de cozedura e de filtragem subsequentes, nunca prejudicaram a qualidade do produto acabado). Atendendo a que, por razões técnicas, nessa altura, a argila e a terra não podiam ser eliminadas, acabavam por entrar no processo de produção juntamente com a beterraba açucareira. Acresce que, de ano para ano, sempre se registaram variações substanciais em função das condições meteorológicas.

As melhorias no processo de produção permitem agora, todavia, a remoção de quantidades mais significativas de argila e de terra das beterrabas, o que reduz o nível de ferro.

Um dos objetivos dos fabricantes do produto é continuar a otimizar este processo. Tal significa, porém, que nem sempre pode ser garantido o teor de, pelo menos, 4 mg de ferro por 100 g de produto. Por conseguinte, o teor de ferro deve ser suprimido.

##### *Relação*

##### Alteração

Primeiro parágrafo do ponto 2, «Especificidade do produto»

Formulação atual: «O esmerado método de fabrico, com raízes profundas nas tradições locais, garante a preservação no produto final de minerais essenciais para a saúde, como o magnésio e o ferro. O produto final contém também potássio e ácido fólico (embora em proporções variáveis que diminuem com a duração da armazenagem). O produto “Zuckerrübenkraut” é fabricado sem aditivos.»

Alteração solicitada (supressão das partes do texto em que são mencionados o teor de ferro e de ácido fólico):

«O esmerado método de fabrico, com raízes profundas nas tradições locais, garante a preservação no produto final de minerais essenciais para a saúde, como o magnésio e o potássio. O produto “Zuckerrübenkraut” é fabricado sem aditivos.»

##### Explicação

No que diz respeito ao teor de ferro: ver alínea b).

No que diz respeito à referência ao ácido fólico: o teor de ácido fólico deixou de constar da descrição [alínea b)] no âmbito do último pedido de alteração, uma vez que as medições efetuadas após o registo revelaram que este diminuiu naturalmente e de forma constante após a produção. Tal deve-se ao facto de o ácido fólico se decompor.

O ácido fólico deixou de ser medido, uma vez que estas medições seriam supérfluas à luz dos requisitos do caderno de especificações. Visto que o teor de ácido fólico diminuiu sempre, em qualquer caso, durante o longo período de armazenagem do produto, acabando por já não se encontrar presente no mesmo, de uma forma geral não é adequado manter essa referência.

## DOCUMENTO ÚNICO

«Rheinisches Zuckerrübenkraut»/«Rheinischer Zuckerrübensirup»/«Rheinisches Rübenkraut»

N.º UE: PGI-DE-0717-AM01 — 31.3.2020

DOP ( ) IGP (X)

## 1. Nome(S) [da dop ou igp]

«Rheinisches Zuckerrübenkraut»/«Rheinischer Zuckerrübensirup»/«Rheinisches Rübenkraut»

## 2. Estado-membro ou país terceiro

Alemanha

## 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

O nome designa o sumo natural de beterraba açucareira, puro e concentrado, de tubérculos acabados de colher, isento de fibras vegetais e sem aditivos de qualquer espécie.

— Aspeto: xarope castanho-escuro, muito viscoso;

— Sabor: doce e maltado;

— Cheiro: caramelizado, com notas adocicadas e a malte;

— Teor final de açúcares (tolerância:  $\pm$  3%);

Sacarose: 33%;

Glicose: 17%;

Frutose: 16%;

— Graus Brix: superior a 78 ° Brix;

— Valor do pH: entre 4,4 e 5;

— Teor de água: 22%, no máximo;

— Magnésio: 60 mg/100 g, no mínimo;

— Potássio: 50 mg/100 g, no mínimo;

— O xarope de beterraba sacarina é produzido sem qualquer tipo de aditivos. É fabricado no período de colheita da beterraba, que se estende do final do verão até à primavera. O método tradicional de fabrico, com base nas disposições da legislação alimentar em vigor, é o seguinte:

— Receção da mercadoria/controlo de qualidade: entrega de beterraba acabada de colher;

— Teste de aceitação: determinação do teor de açúcar, que definirá os parâmetros que pautarão a produção (temperatura, duração da cozedura, etc.). Inspeção visual para deteção de terra e folhas;

— Armazenamento: curto período de conservação na exploração agrícola e nas instalações de produção, coordenação da colheita e entrega;

— Tratamento prévio à transformação: limpeza prévia; remoção de folhas, terra e pedras; limpeza na máquina de lavagem de beterrabas açucareiras;

— Transformação: esta operação ocorre na área geográfica identificada. A beterraba é transformada inteira ou cortada em pedaços. Aquecem-se as raízes durante várias horas (ou, mais precisamente, cozem em lume brando). Deixa-se repousar a mistura durante bastante tempo. O tempo e temperatura de cozedura variam consoante as instalações de transformação em xarope, em função da receita tradicional. Seguidamente, prensa-se a polpa de beterraba a alta pressão, para obtenção do sumo bruto. A remoção das partículas sólidas do sumo bruto é

efetuada com recurso a filtros. O sumo clarificado é enviado para a unidade de evaporação, para extração da água sob vácuo. O extrato seco do produto final é de 78 °Brix, no mínimo. Antes da armazenagem, realizam-se análises do pH, cor e teor de sacarose, frutose, glicose e matéria seca do produto final, nas instalações de transformação. O produto final é igualmente objeto de análises regulares efetuadas por um laboratório externo. O xarope de beterraba assim obtido é conservado em cubas, a partir das quais se processa o envasamento.

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

Toda a beterraba sacarina, sem exceção, utilizada como matéria-prima provém da área geográfica identificada.

Tradicionalmente, a beterraba sacarina utilizada para fabricar o xarope provém exclusivamente dos produtores de beterraba da região.

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

Todo o processo de produção ocorre na área geográfica delimitada.

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

—

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

—

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

O produto é fabricado na Renânia. No Estado da Renânia do Norte-Vestefália, abrange a região administrativa de Colónia (sem o círculo de Oberbergisch) e os seguintes círculos da região administrativa de Düsseldorf: círculo de Mettmann, cidade de Düsseldorf, círculo de Neuss no Reno, cidade de Mönchengladbach, círculo de Viersen, cidade de Krefeld e círculos de Kleve e de Wesel. No Estado da Renânia-Palatinado, abrange os círculos rurais de Ahrweiler e Mayen-Koblenz.

5. **Relação com a área geográfica**

*Especificidade da área geográfica*

A tradição centenária de fabrico de xarope na Renânia traduz-se no aperfeiçoamento do processo de produção e no sabor. A especialização necessária foi sendo transmitida de geração em geração. Nos séculos XIV e XV, a beterraba sacarina estabeleceu-se firmemente como espécie cultivada. Na Renânia, a beterraba era um dos tributos que os camponeses tinham de pagar aos senhores feudais, a partir do século XV. Nos primórdios do século XVII, a Guerra dos Trinta Anos gerou períodos de fome; o cultivo da beterraba revelou-se mais fácil e mais produtivo do que o dos cereais. Na Renânia, entre outras regiões onde a instabilidade se fazia menos sentir, os camponeses podiam investir o tempo e esforço necessários para cultivar esta beterraba doce e branca.

Não é possível determinar hoje com precisão quando teve início a produção de xarope de beterraba na Renânia, mas é provável que se tenha generalizado desde o século XVIII. O centro da produção de «Rübenkraut» (xarope de beterraba) é a região do Reno inferior. Por volta de 1860, havia cerca de 63 prensas registadas só no círculo de Grevenbroich (nessa época, a Prússia contava já com 309 produtores de xarope). Inicialmente, o xarope era feito de rutabaga ou cenoura. Todavia, no século XIX, estabeleceu-se na região do Reno inferior o cultivo de «Lanker Rübe», um tipo de rutabaga. Na segunda metade do século XIX, a beterraba sacarina tornou-se a matéria-prima mais popular. De acordo com os registos da Câmara do Comércio de Colónia, por volta de 1870 a produção de xarope de beterraba atingia entre 6 000 e 10 000 *Zehntner* (= 300 e 500 toneladas) por ano.

Além disso, o xarope de beterraba surge como ingrediente tradicional importante em muitas receitas tipicamente renanas, como por exemplo a carne de vaca marinada «Rheinischer Sauerbraten» e o pão de especiarias «Aachener Printen». A longa tradição de fabrico de xarope de beterraba está também patente na linguagem local: os habitantes da Renânia chamam-lhe «Rübenkraut» (antigamente, «Rüöwenkrut» ou «Röbenkraut»). O termo continua a ser

utilizado e compreendido mesmo fora da Renânia. Antes de se saber que podia ser utilizada para fabricar açúcar, a rutabaga era utilizada como um produto hortícola. A designação «Rübenkraut» foi atribuída ao xarope de rutabaga por decalque do termo «Apfelkraut», que era a designação do xarope de maçã.

A segunda ilustração constante de uma obra de Block, intitulada «Rübensirup — Seine Herstellung, Beurteilung und Verwendung» (Xarope de beterraba — produção, avaliação e utilização), Leipzig, 1920, mostra (através de círculos negros) que existia uma concentração de fábricas de xarope na Renânia. Havia muitas refinarias de açúcar espalhadas por todo o império alemão, mas, na Renânia, eram poucas e dispersas. No entanto, a região compensou este facto com uma concentração única de fábricas de sumo de beterraba. Ainda hoje, continua a produzir-se aí sumo de beterraba em grande quantidade.

#### *Especificidade do produto*

O método de fabrico cuidadoso, com raízes profundas nas tradições locais, garante a preservação no produto final de minerais essenciais para a saúde, como o magnésio e o potássio. O produto é fabricado sem aditivos.

Graças à nota simultaneamente açucarada e maltada, que caracteriza o seu sabor incomparável, e ao aroma caramelizado, de cambiantes adocicados e maltados garantidos pelo método de fabrico cuidadoso, presta-se grandemente à utilização não só como produto para barrar, mas também em culinária e pastelaria, como aditivo para dar sabor.

Há muito que o produto usufrui de grande fama e excelente reputação, sobretudo na Renânia, mas também fora dela. A sua fama e reputação devem-se à longa história do produto na área geográfica identificada.

Relação causal entre a zona geográfica e a qualidade ou as características do produto (para as DOP), ou uma qualidade específica, a reputação ou uma outra característica do produto (para as IGP):

A excelente reputação do produto deve-se à sua origem geográfica.

O «Rübenkraut» foi inventado na Renânia e é lá produzido desde então. Sempre foi fabricado com beterraba açucareira cultivada na Renânia. O facto de a beterraba provir da área de produção é um dos principais motivos do seu grande renome. A origem local da única matéria-prima, a beterraba açucareira, é indissociável da autenticidade do produto.

O método de fabrico do xarope de beterraba mantém-se praticamente inalterado desde há séculos. Desde sempre que se utiliza exclusivamente beterraba cultivada na área geográfica. É igualmente por esse motivo que se regista tão elevada concentração de fábricas de sumo de beterraba na Renânia. Continuam a ser aí produzidas grandes quantidades de beterraba sacarina — a maior parte é utilizada para a produção de açúcar, mas uma quantidade significativa é transformada para fabricar «Rübenkraut».

Tradicionalmente, a beterraba sacarina utilizada para fabricar o xarope provém exclusivamente dos produtores de beterraba da região. O cultivo da beterraba açucareira tem por base um acordo contratual entre fabricantes e cultivadores, facilitando assim o acesso a consultoria a todas as pessoas envolvidas na produção agrícola. A cooperação entre produtores e transformadores assenta hoje em parâmetros de racionalização, transparência e responsabilização. Ao garantir o escoamento da produção, proporciona aos cultivadores a segurança de que necessitam para planificar o futuro. A qualidade da beterraba sacarina é controlada regularmente, segundo parâmetros químicos, através de processos analíticos idênticos.

#### **Referência à publicação do caderno de especificações**

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

<https://register.dpma.de/DPMAregister/blattdownload/marken/2019/44/Teil-7/20191031>

---