

Publicação de um pedido de registo de um nome 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

(2021/C 418/15)

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 desta data.

DOCUMENTO ÚNICO

«Figatelli de l'Ile de Beauté»/«Figatellu de l'Ile de Beauté»

N.º UE: PGI-FR-02432 – 17 de agosto de 2018

DOP () IGP (X)

1. Nome(s)

«Figatelli de l'Ile de Beauté»/«Figatellu de l'Ile de Beauté»

2. Estado-Membro ou país terceiro

França

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício:

3.1. Tipo de produto

Classe 1.2. Produtos à base de carne (aquecidos, salgados, fumados, etc.)

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

O «Figatelli de l'Ile de Beauté»/«Figatellu de l'Ile de Beauté» é um enchido de fígado cru para cozinhar, apresentado sob a forma de «U» em tripa natural. A secção revela um recheio de carne picada grosseiramente, com toucinho e fígado de porco.

A fumagem confere-lhe uma cor entre o âmbar e o castanho, não necessariamente homogénea.

No interior, os pedaços de tom vermelho escuro a castanho alternam com pedaços brancos.

Os produtos com um teor de fígado mais elevado têm tendência a apresentar uma cor enegrecida.

Inicialmente, possui um odor intenso a fumado e a pimenta, adquirindo depois um odor a carne seca e a fígado.

A sua textura heterogénea deve-se à firmeza dos pedaços de carne e ao carácter fundente do fígado. A gordura da papada varia entre fundente e estaladiça. O «Figatelli de l'Ile de Beauté»/«Figatellu de l'Ile de Beauté» caracteriza-se por um bom equilíbrio entre sal, carne seca, fígado e gordura, complementado por notas de pimenta muito acentuadas e por um sabor fumado persistente e duradouro, mas que não se sobrepõe ao conjunto dos sabores.

Características físico-químicas

— Humidade do produto desengordurado (HPD) \leq 75 %.

— Teor de lípidos (em relação a uma HPD de 75 %) \leq 45 %.

— Relação colagénio/prótidos \leq 22 %.

— Teor de açúcares solúveis totais (AST) (em relação a uma HPD de 75 %) \leq 2 %.

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

O comprimento e o peso são descritos no quadro seguinte:

Tripa	Diâmetro da tripa	Dimensão do produto	Peso em seco
Duodeno	28-42 mm	15 a 30 cm	200 a 500 g
		> 30 cm	> 500 g

É comercializado inteiro ou fatiado.

Inteiro, é vendido sob a forma de um enchido em «U» cujas extremidades são atadas ou fechadas com cliques metálicos e unidas por um fio.

As fatias são vendidas acondicionadas em película, em vácuo ou em atmosfera protegida.

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

As matérias-primas utilizadas na produção do «Figatelli de l'Île de Beauté»/«Figatellu de l'Île de Beauté» provêm de suínos de engorda ou de marrãs (50 %, no máximo, do peso das matérias-primas), respeitando os critérios a seguir indicados:

- Os animais não apresentam o gene RN- e menos de 3 % são sensíveis ao halotano;
- A ração distribuída durante as fases de engorda dos suínos e de gestação ou de repouso das marrãs contém menos de 1,9 % de ácido linoleico;
- As marrãs beneficiam de um período de repouso mínimo de 15 dias entre o desmame dos leitões e o dia do abate;
- É observado um período de espera mínimo de duas horas entre o momento em que os animais são descarregados no matadouro e o abate;
- O peso a quente da carcaça de suíno de engorda é ≥ 75 kg;
- O peso a quente da carcaça de marrã (sem cabeça nem úbere) é ≥ 120 kg;
- O pH final situa-se entre 5,50 e 6,20;
- A carne não apresenta nenhum dos seguintes defeitos de aparência: manchas de sangue, abscessos, sujidade fecal ou de lubrificante de linha transportadora, defeitos graves de cor ou de consistência;
- A gordura é branca e firme;
- A carne possui um tom rosado a avermelhado.

As peças de carne utilizadas são a papada, a barriga, as aparas da desmancha, o fígado e o coração, após remoção cuidadosa do courato.

A mistura deve conter obrigatoriamente uma percentagem mínima de 25 % de papada, dado conferir ao produto o seu carácter estaladiço.

A presença de fígado na mistura é igualmente obrigatória numa percentagem entre 30 e 50 %.

As peças são recebidas frescas ou congeladas.

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

A produção do «Figatelli de l'Île de Beauté»/«Figatellu de l'Île de Beauté» deve ter lugar na área geográfica, incluindo todas as fases desde a picagem até à secagem.

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

A fatiagem dos produtos é obrigatoriamente seguida de acondicionamento (as fatias já não contêm invólucro) em película, em vácuo ou em atmosfera protegida.

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

—

4. Delimitação concisa da área geográfica

A área geográfica da indicação geográfica protegida «Figatelli de l'Île de Beauté»/«Figatellu de l'Île de Beauté» é composta pelos dois departamentos da Córsega do Sul e da Alta Córsega.

5. Relação com a área geográfica

A relação entre a área geográfica e o «Figatelli de l'Île de Beauté»/«Figatellu de l'Île de Beauté» assenta essencialmente em saberes tradicionais e em características específicas.

A perífrase «Île de Beauté» é habitualmente utilizada para designar a Córsega, região administrativa francesa e ilha montanhosa do Mediterrâneo.

O clima da Córsega é mediterrânico. Caracteriza-se por verões quentes e secos e invernos amenos e húmidos. Sopram na Córsega dois ventos predominantes: «a tramuntana», vento noturno que torna as noites frescas, e «u maestrale», vento diurno que torna os dias secos.

As condições edafoclimáticas são, no seu conjunto, muito favoráveis à floresta. Por conseguinte, a Córsega é uma região com vocação silvícola, cujos recursos de espécies folhosas, nomeadamente castanheiros, carvalhos e faias, estão particularmente bem representados em toda a sua superfície. No conjunto do território corso, a taxa média de florestação é de 46 %, com uma área florestada de 401 817 hectares, muito superior à taxa média nacional (26,9 %). A família dos carvalhos ocupa o primeiro lugar entre as espécies folhosas, designadamente a azinheira, que cobre 22 % das áreas florestadas da ilha. O sobreiro encontra-se sobretudo no centro e no sul, constituindo cerca de 15 % da área florestal. O mato mediterrânico, que cobre uma área superior a 200 000 hectares, constitui frequentemente um verdadeiro povoamento florestal que pode atingir cinco ou seis metros de altura. A faia pode ser encontrada a partir dos 1 000 metros de altitude e o castanheiro é uma espécie muito bem adaptada ao ambiente natural corso, visto estar presente em toda a ilha e ser possível observar indivíduos desde a beira-mar até aos 1 200 metros de altitude.

Em virtude da sua insularidade, os habitantes da Córsega desenvolveram saberes adaptados às condições climáticas e aos recursos florestais da sua ilha para a produção de produtos de charcutaria.

De facto, o clima seco e ventoso da Córsega favoreceu o desenvolvimento da salga a seco como método de conservação da carne de suíno, ao contrário da charcutaria cozida existente no norte de França.

A produção do «Figatelli de l'Île de Beauté»/«Figatellu de l'Île de Beauté» corresponde a um dos métodos mais antigos de conservação de carne de suíno em toda a Córsega. Inclui-se entre os produtos consumidos a curto prazo após o abate do suíno. Por conseguinte, a salga a seco foi sempre um elemento importante da alimentação na Córsega e, consequentemente, da sua cultura.

Na produção do «Figatelli de l'Île de Beauté»/«Figatellu de l'Île de Beauté», a carne é picada grosseiramente a fim de reproduzir o processo tradicionalmente realizado com faca.

Os pedaços são depois misturados com sal fino e podem ser temperados com vinho ou condimentos.

As temperaturas elevadas durante grande parte do ano obrigaram a uma evolução da técnica de cura mediante a utilização de uma forte concentração de pimenta preta (entre 2 a 6 g/kg). A pimenta preta, originalmente utilizada como repelente natural contra insetos, tornou-se, com o passar do tempo, uma das principais características do «Figatelli de l'Île de Beauté»/«Figatellu de l'Île de Beauté».

A fumagem é efetuada com madeira de espécies folhosas locais, ao contrário de outras produções mais orientadas para madeiras de espécies resinosas. As madeiras mais utilizadas são as mais próximas e disponíveis: carvalho, castanheiro, faia, medronheiro e urze. Trata-se de uma técnica tradicional geralmente associada, no passado, à produção de castanha, que desempenhava um papel importante na agricultura insular. A madeira de espécies folhosas da ilha foi sempre utilizada para defumar charcutaria, visto estas estarem presentes em todo o território da ilha e terem uma maior resistência ao fogo e uma deposição de resíduos por combustão muito inferior em relação às espécies resinosas. Tal confere à fumagem toda a sua delicadeza, sem a saturação de sabor que poderia resultar das madeiras resinosas: trata-se de uma fumagem «suave». Além disso, permite conservar as carnes de salga e finalizar a proteção externa das peças contra insetos. A fumagem é um traço cultural encontrado sobretudo nas regiões caracterizadas pela forte presença de povos germânicos. Assim, a sua prática em toda a ilha constitui uma particularidade, visto ser muito pouco comum na bacia do Mediterrâneo.

Por último, a fase de secagem processa-se com ar exterior. Esta fase permite afirmar as características organolépticas do produto.

O «Figatelli de l'Île de Beauté»/«Figatellu de l'Île de Beauté» é um produto emblemático da Córsega, fruto de um saber que reflete a ilha, a sua cultura e os seus costumes. Distingue-se por técnicas de produção específicas, transmitidas de geração em geração. É deste saber que nascem as suas características:

- Cor heterogénea entre o âmbar e o castanho, que será mais escura se o produto contiver um teor de fígado elevado;
- Odor intenso a fumado e a pimenta, inicialmente, adquirindo depois um odor a carne seca e a fígado;
- Textura heterogénea devido à firmeza dos pedaços de carne e ao caráter fundente do fígado. A gordura da papada alterna entre fundente e estaladiça;
- Bom equilíbrio entre sal, carne seca e gordura;
- Notas acentuadas de pimenta, que dão continuidade ao ataque de boca e prolongam os sabores assim reforçados;
- Outro aroma dominante, a fígado;
- Sabor fumado persistente e duradouro, mas que não se sobrepõe ao conjunto dos sabores.

Os saberes específicos de produção do «Figatelli de l'Île de Beauté»/«Figatellu de l'Île de Beauté» desenvolveram-se com base em técnicas tradicionais, como a carne picada grosseiramente, e em função do clima e dos recursos naturais da ilha: a utilização de uma elevada percentagem de pimenta preta, a fumagem com madeira de espécies folhosas locais e a secagem com ar exterior são métodos particularmente adaptados ao clima seco e ventoso, à situação insular e ao coberto florestal da ilha.

As peças de carne picadas grosseiramente dão-lhe uma textura heterogénea. A utilização de papada e de fígado confere ao produto um caráter estaladiço e fundente característico e muito específico. O fígado e a condimentação resultam num perfil aromático complexo e intenso.

A utilização de uma elevada percentagem de pimenta preta confere ao produto notas apimentadas acentuadas, características do «Figatelli de l'Île de Beauté»/«Figatellu de l'Île de Beauté».

A fumagem com madeira de espécies folhosas locais (castanheiro, carvalho, faia, etc.) garante uma gama aromática muito complexa (um sabor fumado duradouro e persistente) que é também uma característica específica muito importante do «Figatelli de l'Île de Beauté»/«Figatellu de l'Île de Beauté». Confere igualmente ao produto um aroma intenso a fumado e uma cor âmbar.

A secagem com entrada de ar exterior no secador de enchidos possibilita a estabilização e a conservação do produto e contribui para as suas características organoléticas (bom equilíbrio entre sal, carne seca e gordura).

A insularidade favoreceu a transmissão destes saberes de geração em geração e permitiu preservar as características do «Figatelli de l'Île de Beauté»/«Figatellu de l'Île de Beauté».

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-FigatelliIdB-RepCOM2.pdf>
