

OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

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

(2023/C 158/06)

A presente publicação confere o 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⁾, por um período de três meses a contar da data de publicação

DOCUMENTO ÚNICO

«Ciliegia di Lari»

N.º UE: PGI-IT-02855 - 30.6.2022

DOP () IGP (X)

1. Nome(s) [da DOP ou IGP]

«Ciliegia di Lari»

2. Estado-Membro ou país terceiro

Itália

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício**3.1. Tipo de produto [em conformidade com o anexo XI]**

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

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

A indicação geográfica protegida «Ciliegia di Lari» refere-se ao fruto da cereja doce *Prunus avium* L., da família *Rosaceae*. Abrange uma vasta gama de variedades, das delicadamente carnudas às firmes e estaladiças, com peles brilhantes de colorações que vão de do vermelho-claro ao vermelho-escuro. Existem também diversas variedades locais que alargam a gama disponível para os consumidores e proporcionam mais qualidades. As variedades são as seguintes:

Adriana, Big star, Bigarreau Moreau, Bigarreau Burlat, Bigarreau Napoleon, Black star, Celeste, Durone di Vignola, Early bigi, Early Korvik, Early star, Folfer, Ferrovia, Giorgia, Grace star, Isabella, Kordia, Kossara, Lala star, Lapins, Lory strong, New star, Prime Giant, Regina, Rita, Rocket, Sabrina, Samba, Sandra, Sylvia, SMS 280, Stella, Summer charm, Sunburst, Sweet Early, Sweet Heart, Van, Vera, Frisco, Royal Helen, Red Pacific, Nimba, Marysa, Durone giallo, Bella di Pistoia e Durone nero I.

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

Cultivares locais e tradicionais: Crognolo, Cuore, Del Paretaio, Di Giardino, Di Nello, Di Guglielmo, Gambolungo, Marchiana, Morella, Papalina, Orlando, Precoce di Cevoli, Siso e Usigliano.

Quando disponibilizada para consumo, a indicação geográfica protegida «Ciliegia di Lari» deve apresentar as características que se seguem.

Características de qualidade

sabor naturalmente doce e frutado;

— pedúnculos ligados ao fruto;

— graduação Brix: não inferior a 14 °.

Calibre:

Os frutos destinados a serem consumidos frescos devem ter um calibre mínimo de 22 mm, com exceção dos frutos de variedades locais ou tradicionais, para os quais o calibre mínimo é de 13 mm.

Características sanitárias e estéticas dos frutos

— inteiros e sem danos;

— limpos, isentos de corpos estranhos visíveis;

— são, isentos de bolores e de resíduos visíveis de produtos fitossanitários;

— isentos de parasitas.

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 «Ciliegia di Lari» deve ser cultivada na área definida no ponto 4.

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

A «Ciliegia di Lari» pode ser disponibilizada para consumo em embalagens seladas que, uma vez abertas, não possam ser reutilizadas.

As cerejas destinadas a transformação, que não podem ser colocadas à disposição do consumidor final como frutos frescos, podem ser vendidas a granel.

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

Todas as embalagens devem ostentar as seguintes indicações:

a) CILIEGA DI LARI PGI;

b) Logótipo da «Ciliegia di Lari», a seguir descrito;

c) Logótipo europeu IGP, no mesmo campo visual que o logótipo referido na alínea b);

d) Nome e endereço da empresa embaladora.

É também autorizada a utilização de indicações que façam referência a explorações agrícolas, nomes, razões sociais ou marcas privadas, desde que não tenham um significado laudatório e que não sejam passíveis de induzir em erro o consumidor.

No caso das cerejas destinadas a transformação, para além das informações legalmente exigidas, pelo menos uma das faces da embalagem ou do recipiente deve ostentar, em caracteres claramente legíveis, a menção «Ciliegia di Lari IGP para transformação». O logótipo da «Ciliegia di Lari» é o seguinte:



O tamanho do logótipo pode variar consoante a embalagem, mas as dimensões normalizadas devem manter-se proporcionais.

4. Delimitação concisa da área geográfica

A área de produção da indicação geográfica protegida «Ciliegia di Lari» compreende o território administrativo dos seguintes municípios: Casciana Terme – Lari, Terricciola e Crespina-Lorenzana.

5. Relação com a área geográfica

O pedido de reconhecimento da «Ciliegia di Lari» baseia-se na reputação histórica, devida à qualidade do produto. Esta decorre de aspetos específicos da área geográfica que são favoráveis ao cultivo da cereja. Esses aspetos incluem o solo e o clima, bem como fatores agrícolas, sociais, culturais e económicos. A interação dos fatores em causa estabeleceu um elo entre o local e a reputação do produto, que foi identificado com o topónimo.

O longo historial da produção da «Ciliegia di Lari» criou uma relação estreita com os consumidores, que apreciam o principal atributo distintivo: a doçura natural. Nos pontos de venda, os consumidores aceitam um preço mais elevado do que para as cerejas provenientes de outras áreas.

A área geográfica delimitada referida no ponto 4 foi sempre uma zona reputada pela produção de cereja, como demonstram vários estudos e inquéritos históricos e recentes (M. Basso, S. Natali, 1959; A. Funghi, 2004; vários autores, ed. R. Massai, 2013).

A área de produção da «Ciliegia di Lari» caracteriza-se por solos e condições climáticas particularmente favoráveis à cultura da cereja. Estes fatores influenciam diretamente a qualidade do fruto, atribuível à sua doçura natural (graduação Brix).

A textura do solo e os perfis de temperatura e pluviosidade são os dois fatores que caracterizam a área de produção da «Ciliegia di Lari» e são passíveis de influenciar a qualidade dos frutos:

- As características físicas dos solos agrícolas da área – constituídos por areia, limo e argila –, graças aos recursos hídricos que são tipicamente capazes de armazenar, permitem que os produtores disponham de árvores com um desenvolvimento equilibrado ao longo das três fases fenológicas: floração, formação dos frutos e maturação. Estas fases são cruciais para a produção de frutos com uma concentração ótima de açúcares (graduação Brix).
- Os padrões de temperatura e pluviosidade da área de produção caracterizam-se por numerosos fatores propícios à produção natural de cerejas doces, não se registando fatores negativos. A área não é especialmente afetada por geadas tardias, passíveis de inibirem a floração. As temperaturas amenas na primavera são acompanhadas de precipitações moderadas, que otimizam a floração e a formação dos frutos. Além disso, a precipitação pouco frequente durante a fase final de maturação limita a separação das cerejas.

- A experiência de cultivo da cereja adquirida ao longo do tempo pelos agricultores da região permitiu-lhes tirar o máximo partido da correlação entre as características naturais das terras e o potencial das diferentes variedades, combinação essencial para se produzirem frutos de qualidade.

A gama de variedades permitidas para a «Ciliegia di Lari» é ampla, resultando da forma equilibrada como os produtores reuniram a capacidade de adaptação ao ambiente e a satisfação dos clientes, ou seja, das sinergias sólidas e proveitosas entre as cerejeiras, o ambiente e os recursos humanos.

A gama de variedades oscila entre frutos de polpa bastante mole e frutos de polpa firme e estaladiça, com pele de cor vermelha-clara a vermelha-escura. A gama abrange ainda diversas variedades locais que alargam a escolha dos consumidores e proporcionam outras qualidades (Roselli G., Mariotti P., *Il germoplasma del ciliegio* — 1. Provincia di Pisa, ARSIA e CNR Istituto sulla Propagazione delle Specie Legnose, Firenze, 1999).

A «Ciliegia di Lari» nos media

As publicações que mencionam a «Ciliegia di Lari» incluem: *L'Italia del biologico*, 2002, pág. 86, Guida Touring Club italiano; Elena Tedeschi, *Toscana inconsueta. Appunti ed itinerari per viaggiare oltre*, 2017, goWare;

Frutta e Ortaggi in Italia, 2005, Guida Touring Club italiano.

Reputação passada e presente. Documentário de atualidades distribuído nos cinemas a nível nacional — *La settimana INCOM*, n.º 01925, «Itália, Lari (Pisa): o quarto festival da cereja», de 26 de maio de 1960, feito pela sociedade cinematográfica INCOM, posteriormente adquirida pelo Instituto Luce. O episódio mostra como o nome «Ciliegia di Lari» faz parte da linguagem quotidiana e da gíria comercial desde então.

Ainda hoje, a cereja produzida na zona demarcada é sinónima de qualidade e doçura. Assim, os frutos são também reconhecidos pelos consumidores nos estabelecimentos das grandes cadeias de venda a retalho onde o produto é comercializado com a denominação «Ciliegia di Lari».

Verifica-se, deste modo, que os consumidores têm identificado e continuam a identificar o produto da área demarcada referida no artigo 3.º como «Ciliegia di Lari».

Historial

Vários autores afirmaram que o cultivo da «Ciliegia di Lari» nas colinas de Pisa tem uma origem antiga. A experiência dos agricultores locais, transmitida de geração em geração e apoiada pela investigação em curso, bem como pelo recurso a técnicas de cultivo específicas, abriu caminho para que a «Ciliegia di Lari» se tornasse uma componente do património histórico, tradicional e cultural de uma zona cujo principal centro de conservação e desenvolvimento é o município de Lari.

Vários documentos históricos evidenciam a cultura secular e a tradição de cultivo de cerejas nas zonas demarcadas referidas no artigo 3.º. A partir do século XVIII, a cereja tornou-se um produto emblemático do mercado que se realizava debaixo das arcadas de Lari, um dos maiores e mais prestigiados da província de Pisa até à década de 1950. As cerejas eram muito apreciadas pelos grossistas e pelos consumidores, tanto pelo sabor delicioso como pela maturação precoce, fatores que, além do preço razoável, impulsionaram ainda mais a produção [Tremolanti E., «Profilo storico delle cultivar di ciliegio con particolare riguardo al territorio larigiano» («Perfil histórico das cultivares de cerejeira, com especial referência à região de Lari»), em *Spunti di Natura economica: cenni di storia di cerealicoltura, panificazione, viticoltura e cultivar di ciliegio*, CLD Libri, Calcinai (Pi), 2010].

Dada a importância económica e cultural da cereja para Lari, realizou-se aí, em 1957, o primeiro «Festival da Cereja», por iniciativa de alguns habitantes locais. Trata-se, sem dúvida, de um dos eventos mais antigos e o mais conhecido, contando com a presença de muitas centenas de visitantes. Desde 1957, foram organizados 66 «Festivais da Cereja» em Lari, tradição que se manteve ininterruptamente até hoje. Além de ser referida numa série de publicações, esta continuidade demonstra a importância económica e cultural da «Ciliegia di Lari» para a região onde é produzida tradicionalmente.

A reputação do produto como ingrediente transparece também das receitas de sobremesas que se encontram na Internet – por exemplo, nos sítios Web *popcuisine.it* e *gazzettadelgusto.it*. Existem também receitas publicadas em livros de cozinha, como *Il gelato a modo mio* [«A minha receita de gelado»], de Simone Bonini, Giunti 2016.

Referência à publicação do caderno de especificações

O texto consolidado do caderno de especificações pode ser consultado no seguinte sítio Web:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ou, em alternativa:

accedendo diretamente à página principal do Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (ministério das políticas agrícolas, alimentares e florestais) (www.politicheagricole.it), clicando em «Qualità» (Qualidade) (no canto superior direito do ecrã), depois em «Prodotti DOP IGP STG» (Produtos DOP, IGP e ETG) (à esquerda no ecrã) e, por fim, em «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE» (cadernos de especificações a avaliar pela UE).
