

Publicação de um pedido de registo em conformidade com o n.º 2 do artigo 6º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2006/C 321/05)

A presente publicação confere um direito de oposição nos termos do artigo 7º do Regulamento (CE) nº 510/2006. As declarações de oposição devem dar entrada na Comissão no prazo de seis meses a contar da data da presente publicação.

FICHA-RESUMO

REGULAMENTO (CE) Nº 510/2006 DO CONSELHO

Pedido de registo nos termos do artigo 5.º e do n.º 2 do artigo 17.º

«CASTAGNA CUNEO»

Nº CE: IT/PGI/005/0342/24.04.2004

DOP () IGP (X)

A presente ficha é um resumo redigido para efeitos de informação. Convidam-se as partes interessadas que pretendam dispor de todos os elementos a consultar a versão completa do caderno de especificações, que podem obter junto das autoridades nacionais referidas no n.º 1 ou dos serviços da Comissão Europeia ⁽¹⁾.

1. *Serviço competente do Estado-Membro:*

Nome: Ministero delle politiche agricole e forestali
Endereço: Via XX Settembre, n. 20
I-00187 Roma
Tel.: (39-06) 481 99 68
Fax: (39-06) 42 01 31 26
E-mail: qtc3@politicheagricole.it

2. *requerente:*

Nome: Società Asprofrut Società Consortile Cooperativa a r.l.
Endereço: Via Caraglio, 16
I-12100 Cuneo
Tel.: (39-0175) 28 23 11
Fax: —
E-mail: —
Composição: Produtores/transformadores (X) Outra ()

3. *Tipo de produto:*

Classe 1. 6 — Produtos hortícolas não transformados e transformados

4. *Descrição do caderno de especificações (resumo das condições definidas no n.º 2 do artigo 4.º)*

4.1 Nome: «Castagna Cuneo»

⁽¹⁾ Comissão Europeia, Direcção-Geral da Agricultura e do Desenvolvimento Rural, Unidade Política de qualidade dos produtos agrícolas, B-1049 Bruxelas

- 4.2 Descrição: A IGP «Castagna Cuneo» apenas pode designar as seguintes variedades de castanhas da espécie «*Castanea sativa*», excluindo os híbridos interespecíficos: Ciapastra, Tempuriva, Bracalla, Contessa, Pugnante, Sarvai d'Oca, Sarvai di Gurg, Sarvaschina, Siria, Rubiera, Marrubia, Gentile, Verdesa, Castagna della Madonna, Frattona, Gabiana, Rossastra, Crou, Garrone Rosso, Garrone Nero, Marrone di Chiusa Pesio, Spina Lunga.

São igualmente excluídos os produtos obtidos a partir de castanheiros de matagais, matagais compostos, bosques derivados de talhadas envelhecidas, incluindo os que pertencem à espécie citada.

A «Castagna Cuneo» IGP distingue-se pelo sabor suave e delicado, bem como pela consistência estaladiça do epicarpo, características que a tornam especialmente agradável para ser consumida fresca ou transformada.

A castanha fresca, quando apresentada para consumo, apresenta as seguintes características: coloração externa do pericarpo entre o castanho claro e o castanho escuro; hilo mais ou menos dilatado, nunca ultrapassando as faces laterais, de cor de avelã; radiação em estrela; epicarpo entre o amarelo e o castanho claro, de consistência fundamentalmente estaladiça; semente de cor entre o branco e o branco sujo; sabor suave e delicado; calibre: número máximo de aquénios por kg = 110.

Não são admitidos defeitos internos ou externos (frutos partidos, com podridões, bolor, parasitas no interior) em mais de 10 % dos frutos.

As castanhas secas e descascadas devem ser inteiras, sãs, e ter uma cor amarela clara. Não se admitem defeitos (frutos com vestígios de podridão, deformados, partidos, com restos de pericarpo, etc..) em mais de 10 % dos frutos.

O grau de humidade contida no fruto seco inteiro assim obtido não pode exceder 15 %.

- 4.3 Área geográfica: A área de produção da «Castagna Cuneo» IGP abrange cerca de 110 comunas da província de Cuneo, enumeradas no caderno de especificações.

- 4.4 Prova da origem: Todas as fases do processo de produção são controladas, sendo documentadas as entradas e saídas dos produtos relativamente a cada uma das fases. Desta maneira, garante-se a rastreabilidade do produto tanto a montante como a jusante da fileira de produção, o que é igualmente realizado mediante a inscrição nos registos previstos para o efeito, geridos pelo organismo de controlo, das explorações elegíveis para a produção da Castagna Cuneo IGP, dos produtores e dos acondicionadores, e ainda através da manutenção dos registos de produção e acondicionamento e a declaração à estrutura de controlo, em tempo oportuno, das quantidades produzidas e das quantidades acondicionadas e etiquetadas antes da comercialização para fins de introdução no consumo. Todas as pessoas singulares ou colectivas mencionadas nos diferentes registos são sujeitas a controlos por parte do organismo de controlo, segundo as modalidades do caderno de especificações e do plano de controlo correspondente.

- 4.5 Método de obtenção: O caderno de especificações prevê, nomeadamente, que os castanheiros se situem em locais expostos ao sol e ao abrigo do vento. É proibida a utilização de adubos e produtos fitofarmacêuticos de síntese, excepto os autorizados na agricultura biológica (Regulamento (CEE) n.º 2092/91 e outra regulamentação posterior).

A densidade de plantação não pode ultrapassar 150 castanheiros por hectare.

Deve evitar-se um desenvolvimento excessivo da vegetação e dos arbustos, para o que se procederá a um corte anual da erva e à eliminação de mato, fetos e plantas mortas antes da apanha, a fim de permitir uma apanha regular dos frutos. São autorizadas podas periódicas para proteger as árvores dos ataques de parasitas.

A apanha pode ser realizada manualmente ou recorrendo a meios mecânicos (máquinas de colheita) que permitam preservar a integridade do produto.

A apanha começa nos primeiros dias de Setembro e termina em Novembro.

A conservação do produto fresco pode ser realizada mediante um tratamento em água quente, de acordo com as técnicas correctas tradicionalmente utilizadas.

É permitida a técnica denominada «curatura», que consiste em mergulhar o fruto em água à temperatura ambiente durante 7 a 9 dias. Esta técnica permite obter uma ligeira fermentação láctea que, ao bloquear o desenvolvimento de fungos patogénicos, cria um ambiente praticamente estéril sem incorporação de aditivos. Além disso, os frutos podem ser conservados após terem sido descascados e seguidamente congelados, em conformidade com as modalidades previstas para os produtos ultracongelados.

A Castagna Cuneo seca deve ser obtida por meio da técnica tradicional de secagem com lume brando e contínuo, em secadores constituídos maioritariamente por peças de alvenaria. Nestes secadores, as castanhas são colocadas numas divisórias (grades), sob as quais se situa o fogão ou o permutador de calor. Não podem ser utilizados como combustível resíduos e subprodutos de madeiras que tenham recebido um tratamento químico. Este processo dura, em média, 30 dias.

As operações de selecção, calibragem, tratamento e conservação dos frutos devem efectuar-se na zona delimitada no artigo 3.º do caderno de especificações.

- 4.6 Relação: O pedido de registo da IGP baseia-se na reputação indiscutível deste fruto que, desde a Antiguidade, encontrou nesta zona de produção o seu habitat natural. Com efeito, na província de Cuneo, as primeiras referências ao castanheiro ocorrem no fim do século XII, já que a correspondência de Certosa de Pesio relativa às aquisições de terras entre 1173 e 1277 atesta que um quinto destas terras estava coberta de castanheiros. No início do século XIX, a paisagem agrária da província de Cuneo contava com vastas superfícies de castanheiros, principalmente de alto fuste, que se desenvolviam nos limites das terras cultivadas. Nesse século, como nos anteriores, o castanheiro continuou no centro da organização da vida campesina. O castanheiro constituía uma das poucas possibilidades de actividade comercial da montanha; no Outono, os camponeses desciam das aldeias dos Alpes e dos Apenínios com sacos de castanhas. O mercado mais importante era o de Cuneo, especialmente a feira de São Martinho, realizada no dia 11 de Novembro, onde as castanhas eram cotadas lado a lado com as uvas mais prestigiosas. Cuneo era já um mercado muito dinâmico no século XVI e, com o decorrer dos anos, tornou-se um mercado de importância europeia; a comercialização interna e externa continuou sempre a aumentar, graças ao aumento constante da procura de castanhas de Cuneo. A fama desta IGP não se limita ao mercado europeu, em especial a França, a Alemanha, a Suíça, a Áustria e a Inglaterra, uma vez que o produto é igualmente distinguido noutros países, nomeadamente os Estados Unidos e a Argentina.

É possível demonstrar a notoriedade da castanha de Cuneo citando as numerosas festas e iniciativas organizadas para realçar a qualidade da IGP, como a «Semana do Castanheiro», organizada em Cuneo, no decurso da qual os melhores técnicos e operadores do sector têm oportunidade de discutir os diferentes problemas associados a esta cultura. No passado, a «Sagra del Marrone», festa da castanha anual celebrada em Chiusa di Pesio, era alvo de grande atenção por parte dos jornais locais, que noticiavam em pormenor sobre esta iniciativa; o êxito desta feira foi tal que foi necessário transferi-la para Cuneo, onde as celebrações se desenrolam com grande fasto, organizando-se espectáculos de todos os tipos, entre os quais se destacam as amostras de castanhas. No entanto, a festa de Outono mais antiga e conhecida continua a ser a «Fiera fredda di San Dalmazzo», a última feira a ser realizada antes da chegada dos dias mais rigorosos do Inverno e que, com os seus 430 anos de história, representa a relação indiscutível que existe entre a zona de origem, a sua população e as castanhas.

As numerosas receitas gastronómicas de Cuneo, nas quais a castanha é rainha, constituem a expressão mais evidente da presença tradicional do castanheiro nesta região. Para além do consumo enquanto produto fresco, a castanha é utilizada num grande número de pratos, dos mais simples da tradição campesina até aos mais elaborados. Para além das castanhas cozidas ou assadas ou «mundaj», símbolos de festa e alegria durante as vigílias, existem igualmente as «marron glacé», os rolos de chocolate com castanhas ou ainda os pratos salgados como a carne de porco assada ou o cabrito com castanhas.

4.7 Estrutura de controlo:

Nome: Istituto Nord-Ovest Qualità Soc. Coop. a r.l.

Endereço: Piazza Carlo Alberto Grosso, n. 82
Moretta (CN)

Tel.: (39-0172) 91 13 23

Telefax: (39-0172) 91 13 20

Correio: inoq@isiline.it

- 4.8 Rotulagem: A comercialização da «Castagna Cuneo» IGP fresca, no momento da introdução no consumo, pode ser realizada utilizando as seguintes embalagens:

- em sacos de materiais diversos, com peso compreendido entre 0,10 e 30 kg, e principalmente com os pesos seguintes: 0,10-0,25-0,5-1-2,5-5-10-25-30 kg;
- em caixas de madeiras ou de plástico com as seguintes dimensões: 30 cm x 50 cm e 40 cm x 60 cm;
- em sacos de juta, com um peso compreendido entre 5 e 100 kg (5-10-25-30-50-100).

A comercialização da «Castagna Cuneo» IGP seca, no momento da introdução no consumo, pode ser realizada utilizando as seguintes embalagens:

— em sacos de materiais diversos, com peso compreendido entre 0,10 e 30 kg, e principalmente com os pesos seguintes: 0,10-0,25-0,5-1-2,5-5-10-25-30 kg.

De qualquer maneira, o produto apenas pode ser comercializado se for previamente embalado ou se for embalado no momento da venda.

A indicação geográfica protegida «Castagna Cuneo» deve constar do rótulo da embalagem, em caracteres claros e indeléveis, que se distingam claramente de qualquer outra menção, imediatamente seguida dos termos «Indicação Geográfica Protegida».

O nome, a firma e o endereço do acondicionador, bem como o peso bruto de origem, devem aparecer no mesmo campo visual.

A menção «Indicação Geográfica Protegida» pode ser repetida noutra parte do recipiente ou do rótulo, utilizando o acrónimo «IGP».

É permitido utilizar, junto da indicação geográfica protegida, outras indicações e/ou símbolos gráficos que façam referência a firmas, marcas colectivas ou marcas de sociedades concretas, desde que não tenham um carácter laudativo nem induzam o comprador em erro.

Descrição do logotipo

Os elementos figurativos que compõem o logotipo representam a silhueta de uma castanha ligeiramente inclinada para o lado direito. O perfil esquerdo do fruto é sublinhado pela inscrição «castanha», realizada com caracteres caligráficos exclusivos, enquanto o perfil direito é traçado com um sinal gráfico manual que imita um traço de pincel rápido e decidido. A marca é completada com uma folha de castanheiro colocada na base do fruto, sobre a qual está inscrita a palavra «Cuneo», em branco, realizada com caracteres caligráficos exclusivos. Na parte inferior, à esquerda, aparece a menção IGP, realizada com caracteres «Frutiger light».

Os produtos em cuja preparação é utilizada a IGP «Castagna Cuneo», incluindo na sequência de um processo de preparação e de transformação, podem ser comercializados em embalagens em que se faça referência à denominação supracitada, sem que figure o logotipo comunitário, desde que o produto de indicação protegida, certificado como tal, constitua o único ingrediente que pertence a esta categoria de produtos; os utilizadores do produto de indicação protegida devem ter obtido a autorização dos detentores do direito de propriedade intelectual conferido pelo registo da IGP, constituídos em consórcio a que o Ministério das Políticas Agrícolas e Florestais (MIPAF) encarregou da tutela da denominação. Este consórcio procederá igualmente à inscrição dos utilizadores nos registos previstos para o efeito e controlará a utilização correcta da indicação protegida.

Na ausência de um consórcio deste tipo, estas funções serão asseguradas pelo MIPAF na qualidade de autoridade nacional responsável pela aplicação do Regulamento (CE) n.º 510/2006.

4.9 Exigências nacionais: —
