

OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

Publicação de um pedido de registo 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

(2015/C 265/06)

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⁾.

DOCUMENTO ÚNICO

«**ព្រៃចក់ពាត**» (MRECH KAMPOT)/«**POIVRE DE KAMPOT**»

N.º CE: KH-PGI-0005-01264 — 6.10.2014

IGP (X) DOP ()

1. **Nome(s)**

«**ព្រៃចក់ពាត**» (Mrech Kampot)/«Poirve de Kampot»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Camboja

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Tipo de produto*

Classe 1.8. Outros produtos do anexo I do Tratado (especiarias, etc.)

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

«**ព្រៃចក់ពាត**» (em khmer, língua da região de origem)/«Poirve de Kampot» (em francês) designa a baga de duas variedades da espécie *Piper nigrum* L.; especificamente, as variedades *Kamchay* e *Lampong* (ou *Belantoeung*), localmente conhecidas, respetivamente, como variedades de «folha pequena» e de «folha grande», cultivadas na área identificada no ponto 4.

Há quatro tipos diferentes de «**ព្រៃចក់ពាត**»/«Poirve de Kampot», consoante a época de colheita e a transformação a que são submetidas posteriormente:

- Pimenta verde: fruto verde (imaturo) da planta da pimenta, colhido na planta ainda no estado prematuro. Pode ser comercializado e consumido fresco (em cachos) ou em conserva de salmoura ou vinagre (apresentado em grão ou cacho).
- Pimenta preta: colhida quando as bagas começam a mudar de verde para amarelo, e posteriormente secas. Pode apresentar-se em grão ou moída.
- Pimenta encarnada: produto seco das bagas em plena maturação. Apresenta-se em grão.
- Pimenta branca: produzida a partir de bagas vermelhas ou maduras e um processo subsequente de imersão. Apresenta-se em grão.

O produto caracteriza-se por pungência acentuada forte (mas não «picante»), não agressiva, de desenvolvimento progressivo no palato. A qualidade específica da «**ព្រៃចក់ពាត**» / «Poirve de Kampot» reside no seu carácter acre e na sua intensidade aromática.

Os grãos de pimenta apresentam condições físicas ideais em termos de tamanho e densidade.

⁽¹⁾ JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

Características físicas e organoléticas do produto:

Tipo	Forma	Tamanho e densidade	Cor	Cheiro	Outras
Pimenta preta	Bagas secas	$\varnothing \geq 4$ mm Densidade ≥ 570 g/l	Preto intenso, preto, preto acastanhado ou preto acinzentado.	<ul style="list-style-type: none"> — O cheiro do grão é de intensidade média. — O cheiro da pimenta moída é muito picante e persistente. 	Tolerâncias ⁽¹⁾ : Admite-se um desvio de 5 % no tamanho e de 2 % na cor das bagas. Defeitos não permitidos: <ul style="list-style-type: none"> — Resíduos da planta — Partículas — Fungos — 5 % de recetáculos ⁽²⁾.
	Pimenta moída	Partículas e pequenos fragmentos de grãos	Cinzentos-escuros com pontos pretos		
Pimenta encarnada	Bagas secas	$\varnothing \geq 4$ mm Densidade ≥ 570 g/l	Vermelho-acastanhado ou vermelho-escuro.		Defeitos não permitidos: <ul style="list-style-type: none"> — Resíduos da planta — Partículas — Fungos — 1 % de recetáculos.
Pimenta branca	Bagas secas	$\varnothing \geq 3$ mm Densidade ≥ 600 g/l	Branco-acinzentado com pintas amarelas ou castanho-claras. A cor tem de ser natural. Não é permitida a utilização de substâncias para alterar a cor.		Defeitos não permitidos: <ul style="list-style-type: none"> — Resíduos da planta — Partículas — Fungos
Pimenta verde	Cacho inteiro de bagas frescas	Cacho de 10 grãos, no mínimo. Cada grão $\varnothing \geq 3$ mm.	Verde-escuro.	<ul style="list-style-type: none"> — Cheiro herbáceo verde a pimenta — A pimenta em grão não apresenta cheiro picante. 	Defeitos não permitidos: <ul style="list-style-type: none"> — Resíduos da planta — Partículas — Fungos
	Bagas ou cachos inteiros em salmoura ou vinagre	Cacho de 10 grãos, no mínimo. Cada grão $\varnothing \geq 3$ mm.	No estado verde. Não deve ficar castanho.	<ul style="list-style-type: none"> — O cheiro da pimenta moída é forte e picante mas facilmente dissipado. 	

⁽¹⁾ Percentagem de bagas que não cumprem os critérios de tamanho e cor.

⁽²⁾ O recetáculo é uma parte anatómica do grão de pimenta; possui um pequeno pedúnculo que cresce no centro da flor e da baga. O recetáculo é um tipo de resíduo removido na época da colheita para obtenção de bagas limpas.

Características específicas dos diferentes tipos de «ក្រូចកំពត់»/«Poivre de Kampot»:

- A variedade de pimenta verde possui sabor a citrinos frescos e é menos áspera do que as variedades secas.
- A pimenta preta possui sabor mais intenso, mais forte e vagamente floral, evocativo de flores, eucalipto e hortelã. Pode variar entre ligeiramente doce e muito picante.
- A pimenta encarnada é mais doce e menos áspera do que a variedade preta, de sabor mais arredondado. Liberta aroma frutado forte.
- A casca exterior da pimenta branca é removida depois do processo de imersão, modificando-lhe o sabor, com notas a erva fresca e a lima.

O produto é comercializado em embalagens seladas (de materiais e tamanhos diversos) que ostentam as indicações especificadas no ponto 3.6.

3.3. Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal)

—

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

Todas as fases de produção devem ocorrer na área geográfica, a saber:

- Operações de manejo da cultura.
- Colheita das bagas.
- Processo de secagem (que se aplica à pimenta preta, encarnada e branca).
- Imersão (aplicável exclusivamente à pimenta branca).
- Triagem.
- Conserva (aplicável exclusivamente à pimenta verde em salmoura ou vinagre).

Assim sendo, a pimenta fresca verde «ក្រូចកំពត់»/«Poivre de Kampot» é obrigatoriamente produzida na área geográfica.

A pimenta preta, encarnada e branca e a pimenta verde em conserva «ក្រូចកំពត់»/«Poivre de Kampot» tem de ser produzida e transformada, por imersão ou conservação, dentro da área geográfica.

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

—

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

Todas as embalagens (sacos e recipientes) do produto devem ostentar o nome «ក្រូចកំពត់» ou «Poivre de Kampot». O nome pode ser acompanhado da tradução para a língua oficial do território de comercialização (por exemplo, «Kampot Pepper» nos países de língua inglesa), em letras de dimensão mínima igual às das restantes inscrições constantes na embalagem. A expressão «Indicação Geográfica Protegida» deve apresentar-se ao lado do nome «ក្រូចកំពត់» ou «Poivre de Kampot», que pode apresentar-se traduzido.

A embalagem deve ostentar um número de lote individual (que assegura a rastreabilidade do produto).

A rotulagem inclui ainda, perfeitamente visível, as seguintes inscrições:

- Logótipo coletivo na língua correspondente:



OU

- Logótipo nacional das Indicações Geográficas Protegidas do Camboja (ver abaixo).

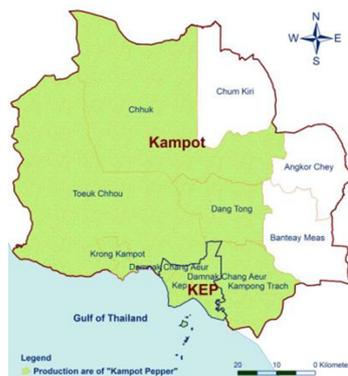


Facultativamente, pode também incluir o logótipo da Indicação Geográfica Protegida (ou afim) de outros países ou regiões em que a «ក្រុងកំពត»/«Poivre de Kampot» assim seja reconhecida.

4. Delimitação concisa da área geográfica

A área geográfica consiste nas seguintes divisões administrativas localizadas no sul do Camboja:

- Kampong Trach, Dan Tong, Toeuk Chhou, Chhouk e Kampot City, todas na província de Kampot.
- Kep City e Damnak Chang Aeur, na província de Kep.



5. Relação com a área geográfica

Existe uma reação causal entre a reputação e a qualidade do produto específico e a sua origem geográfica

Reputação:

A produção de pimenta no Camboja é mencionada em documentos antigos, datados da época dos registos do explorador chinês Tchéou Ta Kouan, no século XIII.

No entanto, foi em finais do século XIX que a província de Kampot conheceu a verdadeira «febre da pimenta», com a chegada dos colonos franceses. No início do século seguinte, a produção desta especiaria em Kampot intensificou-se, atingindo 8 000 toneladas por ano. Em meados do século XX, a qualidade da pimenta de Kampot, que estabilizara em aproximadamente 3 000 toneladas por ano, era excepcional. Por essa altura, o nome de Kampot estava fortemente associado à pimenta e o produto era muito conhecido, sobretudo em França e no resto da Europa. A pimenta de Kampot era muito prezada pela sua qualidade, sobretudo entre a comunidade de grandes cozinheiros de França e da Europa.

A história e a reputação da pimenta Kampot estão bem documentadas e ilustradas no livro «Kampot, miroir du Cambodge. Promenade historique, touristique et littéraire» (Editions YOU-FENG, Paris, 2003), de Luc Mogenet, que refere o cultivo da pimenta e como, graças a ele, Kampot adquiriu prosperidade em finais do século XIX; de acordo com este autor, na década de 20 do século XX, quase toda a pimenta consumida em França provinha da Indochina.

Encontram-se várias referências à história da pimenta de Kampot entre os séculos XIX e XX em muitas publicações da época, tais como: «Paris-match» (n.º 969-977, 1967), «Connaissance des arts» (Société Française de Promotion Artistique, n.º 189, 1967), «Bulletin du comité des travaux historiques et scientifiques» e «Bulletin de la Section de géographie» (Imprimerie nationale, 1915), livro «Un hiver au Cambodge: chasses au tigre, à l'éléphant et au buffle sauvage» (Edgar Boulanger, Mame 1887), «Bulletin économique de l'Indochine» (vol. 6, 1903), etc.

Após uma interrupção dramática na produção de pimenta de Kampot devido ao regime dos Khmer Rouge e à guerra civil que ocorreu no país, no final do século XX, após a calma relativa instaurada na sequência das eleições de 1998, retomou-se a produção da especiaria nesta área, que rapidamente ascendeu à sua antiga glória.

As famílias de produtores de Kampot e Kep regressaram às suas terras ancestrais. Descendentes de várias gerações de produtores de pimenta, limpavam naturalmente os terrenos deixados ao abandono e reiniciaram o cultivo da pimenta segundo métodos tradicionais herdados dos seus antepassados.

Em abril de 2010, a pimenta Kampot foi registada como Indicação Geográfica no Camboja, constituindo o primeiro produto local a obter tal reconhecimento.

O reinício da produção da pimenta de Kampot nesta área atraiu a atenção dos meios de comunicação, a nível nacional e internacional.

Foram produzidos e transmitidos em todo o mundo vários documentários que enaltecem a qualidade do produto e esclarecem a sua especificidade; por exemplo: programa televisivo da BBC «Rick Stein's Far Eastern Odyssey» (canal 1), documentário «Nouveaux produits, nouvelles habitudes: révélations sur nos assiettes», transmitido pelo canal televisivo francês M6, no programa «Zone Interdite», e «Les petits plats du Grand Mékong», de TÉLÉRAMÉ, dedicou também um programa à pimenta de Kampot, etc.

Além disso, a pimenta de Kampot é atualmente referida e descrita como pimenta da mais alta qualidade em muitos guias de turismo e culinários, podendo citar-se, por exemplo: «Lonely Planet Cambodia» (de Lonely Planet, Nick Ray, Greg Bloom, 2014), «Consumed: Food for a Finite Planet» (de Sarah Elton, 2013), «Gordon's Great Escape Southeast Asia: 100 of my favourite Southeast Asian recipes» (de Gordon Ramsay, 2011), «The Rough Guide to Cambodia» (de Beverley Palmer, 2013), etc.

Todas estas referências comprovam que a «ក្រូចកំពត»/«Poivre de Kampot» usufrui de reputação atribuível à sua origem geográfica.

Qualidade do produto decorrente da sua origem geográfica

Por outro lado, a especificidade do produto, que reside na sua pungência forte (mas não «picante») e na sua intensidade aromática, deve-se à especificidade da área e aos métodos locais de produção.

Solos bem drenados e pluviosidade média elevada constituem condições indispensáveis à produção de pimenta de alta qualidade. As províncias de Kampot e Kep possuem clima de pluviosidade regular intensa; a estação húmida é mais comprida do que a seca. Por conseguinte, não só a pluviosidade é elevada na área identificada (superior a 2 000 mm/ano), mas também está bem distribuída ao longo do ano, influenciando diretamente a qualidade do produto, especificamente o aroma e pungência equilibrada. Por outro lado, a topografia da área permite que muitas das superfícies de plantação se encontrem em elevações (terras elevadas) ou no sopé de montanhas, aumentando assim a capacidade de drenagem dos terrenos.

No que respeita aos fatores humanos, podem identificar-se duas técnicas específicas utilizadas pelos agricultores no processo de cultivo da pimenta:

- Maneio dos solos de modo a elevar as plantações de pimenta, criando canais de irrigação em torno das mesmas, aumentando assim a drenagem.

— Adição regular de terra.

Estas técnicas permitem garantir a boa drenagem do solo e contribuem para a produção de pimenta de aroma intenso e pungência equilibrada.

Por outro lado, a adição de terra, aliada a outras medidas aplicadas nas plantações (ou seja, grandes compassos de plantação, garantindo sombra às plântulas) contribui para a produção de pimenta de boa densidade e tamanho.

Referência à publicação do caderno de especificações

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

<http://cambodiaip.gov.kh/TemplateTwo.aspx?parentId=34&menuid=74&childMasterMenuId=74&lang=en>
