

Jornal Oficial

da União Europeia

C 286



Edição em língua
portuguesa

Comunicações e Informações

56.º ano
2 de outubro de 2013

Número de informação Índice Página

IV *Informações*

INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

Comissão Europeia

2013/C 286/01 Taxa de juro aplicada pelo Banco Central Europeu às suas principais operações de refinanciamento a partir de 1 de outubro de 2013: 0,50 % — Taxas de câmbio do euro 1

INFORMAÇÕES DOS ESTADOS-MEMBROS

2013/C 286/02 Informações comunicadas pelos Estados-Membros a respeito do encerramento da pesca 2

V *Avisos*

OUTROS ATOS

Comissão Europeia

2013/C 286/03 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 3

Preço:
3 EUR

(continua no verso da capa)

2013/C 286/04	Publicação de um pedido de alteração 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	7
2013/C 286/05	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	12



IV

(Informações)

INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

COMISSÃO EUROPEIA

Taxa de juro aplicada pelo Banco Central Europeu às suas principais operações de refinanciamento a partir de 1 de outubro de 2013: 0,50 % ⁽¹⁾

Taxas de câmbio do euro ⁽²⁾

1 de outubro de 2013

(2013/C 286/01)

1 euro =

Moeda	Taxas de câmbio	Moeda	Taxas de câmbio		
USD	dólar dos Estados Unidos	1,3554	AUD	dólar australiano	1,4388
JPY	iene	132,60	CAD	dólar canadiano	1,3962
DKK	coroa dinamarquesa	7,4582	HKD	dólar de Hong Kong	10,5113
GBP	libra esterlina	0,83450	NZD	dólar neozelandês	1,6363
SEK	coroa sueca	8,6329	SGD	dólar singapurense	1,6970
CHF	franco suíço	1,2253	KRW	won sul-coreano	1 456,51
ISK	coroa islandesa		ZAR	rand	13,6385
NOK	coroa norueguesa	8,1310	CNY	iuane	8,2972
BGN	lev	1,9558	HRK	kuna	7,6158
CZK	coroa checa	25,647	IDR	rupia indonésia	15 390,11
HUF	forint	296,07	MYR	ringgit	4,3855
LTL	litas	3,4528	PHP	peso filipino	58,692
LVL	lats	0,7027	RUB	rublo	43,6540
PLN	zlóti	4,2308	THB	baht	42,234
RON	leu romeno	4,4485	BRL	real	3,0107
TRY	lira turca	2,7270	MXN	peso mexicano	17,8057
			INR	rupia indiana	84,8790

⁽¹⁾ Taxa aplicada a operação mais recente realizada antes da data indicada. No caso de leilão de taxa variável, a taxa de juro é a taxa marginal.

⁽²⁾ Fonte: Taxas de câmbio de referência publicadas pelo Banco Central Europeu.

INFORMAÇÕES DOS ESTADOS-MEMBROS

Informações comunicadas pelos Estados-Membros a respeito do encerramento da pesca

(2013/C 286/02)

Em conformidade com o artigo 35.º, n.º 3, do Regulamento (CE) n.º 1224/2009 do Conselho, de 20 de novembro de 2009, que institui um regime comunitário de controlo a fim de assegurar o cumprimento das regras da política comum das pescas ⁽¹⁾, foi decidido encerrar a pesca como indicado no quadro seguinte:

Data e hora do encerramento	8.9.2013
Duração	8.9.2013-31.12.2013
Estado-Membro	Portugal
Unidade populacional ou grupo de unidades populacionais	MAC/8C3411
Espécie	Sarda (<i>Scomber scombrus</i>)
Zona	VIIIc, IX, X; águas da UE da zona CECAF 34.1.1
Tipo(s) de navios de pesca	—
Número de referência	49/TQ40

⁽¹⁾ JO L 343 de 22.12.2009, p. 1.

V

(Avisos)

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

(2013/C 286/03)

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

REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO

relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios ⁽²⁾

«LAMMEFJORDSKARTOFLER»**N.º CE: DK-PGI-0005-0952-16.02.2012****IGP (X) DOP ()****1. Nome**

«Lammefjordskartofler»

2. Estado-Membro ou país terceiro

Dinamarca

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 à denominação indicada no ponto 1

A «Lammefjordskartoffel», ou batata do Lammefjord, caracteriza-se por uma casca fina, muito mais lisa e branca do que a das batatas cultivadas noutros lugares. Devido à sua casca muito fina, a batata do Lammefjord distingue-se das outras batatas de consumo por poder ser comida com casca. Esta casca permite também que a polpa da batata conserve a sua cor clara, mesmo em caso de armazenamento, enquanto a superfície das batatas cultivadas noutros tipos de solos escurece gradualmente e a sua polpa se torna mais amarelada. A casca apresenta esta característica particular graças ao solo único do Lammefjord, que não a danifica aquando do crescimento e da colheita da batata.

⁽¹⁾ JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 93 de 31.3.2006, p. 12. Substituído pelo Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

A «Lammefjordskartoffel» é uma batata madura, não se tratando portanto de uma batata primor. A sua colheita só começa no início de setembro, depois de atingir a maturação completa em terra.

A batata do Lammefjord é lavada.

Apresenta uma boa resistência à cozedura durante toda a época.

A batata do Lammefjord deve respeitar as normas de qualidade aplicáveis às batatas de consumo da categoria 1, nos termos do anexo XIII do Decreto-Lei n.º 450, de 16 de maio de 2011, sobre a cultura de batatas, ou aos requisitos aplicáveis às batatas definidos na norma CEE-ONU (FFV-52).

Contudo, a superfície da batata do Lammefjord não pode estar coberta com mais de 5 % de manchas, sarna poeirenta, sarna comum ou podridão no bolbo. Num lote de batatas do Lammefjord, a proporção de tubérculos com estes defeitos não pode ultrapassar 8 % (percentagem em peso).

O tamanho das batatas acondicionadas na mesma embalagem não pode variar mais do que 15 mm de circunferência entre a batata maior e a mais pequena, de modo a fornecer ao consumidor um produto de tamanho uniforme.

3.3. *Matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

—

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

—

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

Cultura

A cultura da IGP «Lammefjordskartofler» deve ser feita em conformidade com as normas Global GAP (Global Partnership for Good Agricultural Practises). As batatas do Lammefjord devem ser cultivadas sem recorrer à utilização de lamas.

A colheita de batatas do Lammefjord só começa no início de setembro, para assegurar que estejam suficientemente maduras e aptas para armazenamento. A colheita deve terminar em meados de outubro para escapar à descida de temperaturas.

Armazenamento

As batatas do Lammefjord são armazenadas em pequenas caixas de madeira, e não a granel em contentores ou silos. As batatas do Lammefjord são conservadas a uma temperatura máxima de 5 °C e reaquescidas antes do acondicionamento, de modo a minimizar o risco de danificação.

3.6. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc.*

Triagem

A fim de satisfazer os requisitos em matéria de manchas, sarna poeirenta, sarna comum ou podridão do bolbo, a triagem das batatas do Lammefjord requer perícia e atenção particulares. Esta triagem é, portanto, realizada por empresas de embalagem autorizadas do Lammefjord.

As empresas que embalam as batatas do Lammefjord estão sujeitas às normas Global GAP.

As batatas do Lammefjord podem ser apresentadas ao consumidor final em embalagens de 1 a 15 kg.

3.7. *Regras específicas relativas à rotulagem*

Todas as embalagens, quer se trate de um pré-acondicionamento ou de uma embalagem aberta, devem conter um rótulo com as seguintes informações:

a) Identificação: «Lammefjordskartofler»; nome e morada do embalador.

b) Logótipo do «Lammefjordens Grøntsagslaug».



c) Batata de consumo.

d) Calibragem, tal como indicada no caderno de especificações.

e) Variedade.

4. Delimitação concisa da área geográfica

A região do Lammefjord é composta por quatro zonas drenadas e recuperadas de fiordes, em Odsherred, Sjælland (Dinamarca):

- A zona drenada do Lammefjord, delimitada pelo Ringkanal e o dique de Audebo;
- Svinninge Vejle, delimitada pelo Ringkanal a sul, a oeste a norte, e, a leste, pela linha ferroviária Svinninge–Hørve;
- O fiorde de Sidinge, delimitado pelo dique de Sidinge e por um canal de irrigação;
- Klintsø, cercada por canais de irrigação.

5. Relação com a área geográfica

5.1. Especificidade da área geográfica

O substrato de cultura provém dos fundos limosos do Lammefjord. O fiorde de Sidinge foi a primeira zona a ser drenada na região do Lammefjord (a partir de 1841), seguida da zona de Svinninge Vejle. O processo de drenagem da zona mais extensa, o Lammefjord, foi iniciado em 1873. A última zona a ser drenada foi Klintsø.

A camada inferior do solo é composta por argila e marga, ou por argila e lodo enriquecido com areia. A camada superior compreende uma camada de lodo de vários metros, composta por matéria vegetal e animal. Uma grande parte do Lammefjord é praticamente isenta de pedras e as inúmeras cascas de mexilhões e de ostras depositadas dão aos solos um teor naturalmente elevado de calcário.

O clima do Lammefjord é ideal para a cultura de batatas: invernos amenos e verões frescos, com precipitação distribuída uniformemente por todo o ano. O clima de Odsherred é relativamente pouco chuvoso, mas, graças aos canais de drenagem, a região do Lammefjord beneficia de boas condições de irrigação. Em certa medida, os produtores desta região controlam eles mesmos a quantidade de água fornecida às batatas. Dado que a precipitação não é geralmente suficiente, os produtores podem otimizar as condições de crescimento da batata — ao contrário do que acontece nas regiões em que a precipitação excessiva pode prejudicar as colheitas de batata.

5.2. Especificidade do produto

As batatas da região do Lammefjord distinguem-se claramente das batatas cultivadas noutras regiões por conservarem a sua superfície clara distintiva, mesmo durante o armazenamento. Isto acontece porque a areia do solo é polida e tem um grão mais mole e arredondado do que o dos solos arenosos tradicionais, o que significa que as batatas não são riscadas quando são apanhadas. As batatas do Lammefjord podem portanto ser conservadas em câmaras frias e manuseadas ao longo de todo o ano sem risco de alteração da sua cor. Quando riscada, a superfície da batata torna-se mais escura durante o armazenamento.

Ao contrário das outras batatas de consumo maduras, as batatas do Lammefjord podem ser consumidas com casca.

5.3. *Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do produto (para as DOP) ou uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto (para as IGP)*

As condições de cultivo no leito antigo do fiorde conferem às batatas do Lammefjord uma qualidade única. Este solo particular permite manusear delicadamente as batatas e preservar a sua superfície lisa característica. Graças ao solo arenoso e aos seus grãos de areia arredondados, as batatas não são riscadas quando são apanhadas, conservando a sua superfície lisa quando são armazenadas. Uma batata com uma superfície lisa fica mais protegida das manchas do que uma batata cultivada num solo com maior teor de partículas de pedra e areia, que podem riscar a batata durante o crescimento e a colheita. Por conseguinte, as batatas do Lammefjord prestam-se bem ao armazenamento.

O nome «Lammefjordskartoffel» é conhecido em toda a Dinamarca. Numerosas lojas vendem estas batatas, em embalagens com a menção «Lammefjordskartofler». Os camiões que transportam diariamente as batatas do Lammefjord para os armazéns da capital e da Jutlândia têm expostos logótipos de grandes dimensões com a menção «Lammefjordskartofler», promovendo a reputação da região do Lammefjord.

As batatas do Lammefjord contribuem, de igual modo, para que o público associe a região aos legumes de alta qualidade, sobretudo às batatas. O Lammefjord vem descrito da seguinte forma na grande enciclopédia dinamarquesa: «O leito do fiorde drenado acolhe uma produção vegetal rica: cereais, sementes e legumes. O Lammefjord é conhecido pelas suas cenouras e batatas; antes de 1980, era-o também pelos seus bolbos e espargos».

Os meios de comunicação dinamarqueses e estrangeiros costumam citar o Lammefjord para falar do sucesso de restaurantes dinamarqueses que apresentam, nos últimos anos, ementas baseadas em produtos escandinavos.

Referência à publicação do caderno de especificações

[Artigo 5.º, n.º 7, do Regulamento (CE) n.º 510/2006 ⁽³⁾]

[http://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/Foedevarekvalitet/Varespecifikation%20-%20Lammefjordskartofler%20\(2012%2012%2010\).pdf](http://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/Foedevarekvalitet/Varespecifikation%20-%20Lammefjordskartofler%20(2012%2012%2010).pdf)

⁽³⁾ Ver nota de pé-de-página 2.

Publicação de um pedido de alteração 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

(2013/C 286/04)

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 ⁽¹⁾.

PEDIDO DE ALTERAÇÃO

REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO

relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios ⁽²⁾

PEDIDO DE ALTERAÇÃO AO ABRIGO DO ARTIGO 9.º

«NOCCIOLA DI GIFFONI»

N.º CE: IT-PGI-0217-0999-15.05.2012

IGP (X) DOP ()

1. Rubrica do caderno de especificações objeto da alteração

- Nome do produto
- Descrição do produto
- Área geográfica
- Prova de origem
- Método de obtenção
- Relação
- Rotulagem
- Exigências nacionais
- Outras

2. Tipo de alteração(ões)

- Alteração ao documento único ou ficha-resumo
- Alteração ao caderno de especificações da DOP ou IGP registada para a qual não foi publicado o documento único nem a ficha-resumo
- Alteração ao caderno de especificações que não exige a alteração do documento único publicado [artigo 9.º, n.º 3, do Regulamento (CE) n.º 510/2006]
- Alteração temporária do caderno de especificações decorrente da imposição de medidas sanitárias ou fitossanitárias pelas autoridades públicas [artigo 9.º, n.º 4, do Regulamento (CE) n.º 510/2006]

3. Alteração(ões)

3.1. Descrição do produto

- Altera-se o artigo 1.º do caderno de especificações. Na nova formulação, especifica-se que a denominação abrange também as avelãs descascadas e as avelãs torradas (com casca ou sem casca) e peladas.

⁽¹⁾ JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 93 de 31.3.2006, p. 12. Substituído pelo Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

Esclarece-se que a denominação «Nocciola di Giffoni» se aplica também às avelãs descascadas. Este aspeto não está explicitamente indicado no caderno de especificações em vigor, embora o artigo 7.º do mesmo preveja normas específicas para o acondicionamento do produto descascado.

A introdução das avelãs torradas e peladas justifica-se pela procura do mercado, que pede um produto já pronto para utilização na indústria da confeitaria. A operação de torrefação, além de realçar o sabor da avelã, destaca o perisperma do miolo, removendo a pele da avelã descascada. O facto de a «Nocciola di Giffoni» ser facilmente despelada leva os operadores do setor a querê-la torrada (com casca ou sem casca).

- O artigo 6.º do caderno de especificações estabelece as características comerciais da «Nocciola di Giffoni» nas diversas formas em que é permitida a utilização da denominação registada na sequência da alteração acima referida.
- Especifica-se que os miolos de calibre inferior a 13 mm, resultantes da descasca de avelãs com aquénio de tamanho não inferior a 18 mm, só podem ser utilizados para o fabrico de produtos compostos, elaborados ou transformados, para os quais não seja necessária o miolo inteiro.
- Especifica-se que o grau de remoção da pele indicado corresponde à média da amostra analisada.

3.2. Prova de origem

- Altera-se o artigo 5.º, substituindo-se a disposição sobre a existência de um registo e sua entrega aos municípios do território de produção por uma disposição mais específica que prevê um registo em que são indicados todos os produtores e avelanais destinados à produção da «Nocciola di Giffoni». Tal registo, ao invés de ser entregue aos municípios, é gerido e mantido pelo organismo de controlo, que, com base nas normas em vigor, verifica o respeito do caderno de especificações. Assim, indicam-se no caderno de especificações as referências do organismo de controlo.

3.3. Método de obtenção

- Inserem-se dois novos parágrafos no artigo 4.º. O primeiro parágrafo prevê a inclusão de algumas avelãs, com entrelinhas de plantação mais próximas, até uma densidade máxima de 2 000 plantas por hectare, plantadas em terraços ou em terrenos com declive superior a 15 %. Nesta zona, já compreendida na área geográfica, a cultura desempenha também um papel primordial de proteção e conservação do solo, e as elevadas densidades de plantação, que se encontram efetivamente nas zonas montanhosas de maior declive, devem-se a fatores inerentes à proteção e conservação do solo, para os quais o homem contribuiu, ao longo de séculos, através da plantação densa de árvores de fruto. O segundo parágrafo prevê uma densidade máxima de 1 800 plantas por hectare, exclusivamente para as plantações realizadas antes do registo da denominação «Nocciola di Giffoni». Trata-se de plantações em fim de ciclo, para as quais é temporariamente permitida uma maior densidade de plantas por hectare, na medida em que a adaptação às disposições normalmente exigidas se faz naturalmente, devido à mortalidade das plantas.

3.4. Rotulagem

- Especifica-se no artigo 7.º que as avelãs podem ser comercializadas a granel, numa embalagem adequada, unicamente durante a transação entre o produtor agrícola ou os centros de colheita (cooperativas) e o primeiro adquirente, proprietário do centro de transformação e/ou acondicionamento, a fim de assegurar a rastreabilidade do produto.
- No artigo 8.º do caderno de especificações, indica-se que o produto sem casca pode ser acondicionado como tal, ou mesmo torrado e pelado, tal como exposto no ponto 1 «Descrição do produto» do presente pedido de alteração.
- Altera-se o logótipo da denominação, eliminando-se a utilização imprópria do símbolo gráfico europeu presente no seu interior.

DOCUMENTO ÚNICO

REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO

relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios ⁽³⁾

«NOCCIOLA DI GIFFONI»

N.º CE: IT-PGI-0217-0999-15.05.2012

IGP (X) DOP ()

1. **Nome**

«Nocciola di Giffoni»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Itália

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 à denominação indicada no ponto 1*

A indicação «Nocciola di Giffoni» designa exclusivamente o fruto dos biótipos correspondentes à cultivar de avelã «Tonda di Giffoni», produzida na área geográfica definida no ponto 4.

A «Nocciola di Giffoni» deve apresentar as seguintes características comerciais:

— Avelã inteira com casca: avelãs, tal como colhidas no campo e submetidas a um processo de limpeza e transformação destinado a eliminar corpos estranhos e avelãs vazias, bem como de secagem para prolongar a conservação.

— Avelã descascada: avelãs sem casca, mas com perisperma intacto.

Ambas as categorias podem ser torradas, a fim de permitir o destacamento do perisperma e realçar o aroma e as características organolépticas da avelã.

Assim, a «Nocciola di Giffoni» pode apresentar-se nas seguintes formas:

— avelã inteira com casca

— avelã inteira com casca torrada

— avelã descascada

— avelã descascada torrada e pelada

Quando introduzida no consumo, a «Nocciola di Giffoni» deve apresentar as seguintes características:

forma do aquénio: esferoidal;

dimensão do aquénio: médio, de calibre não inferior a 18 mm;

casca: de espessura média (de 1,11 a 1,25 mm) e cor de avelã mais ou menos intensa, com estrias castanhas mais escuras;

miolo: de forma esferoidal, fracamente fibroso, de calibre não inferior a 13 mm; os miolos com calibre inferior a 13 mm, resultantes do descascamento das avelãs, com aquénio de forma e dimensões conformes ao presente ponto, não podem ser introduzidos no consumo, mas podem destinar-se ao fabrico de produtos compostos, elaborados ou transformados, para os quais não seja necessária o miolo inteiro.

⁽³⁾ Ver nota de pé-de-página 2.

remoção da pele: ótima, não inferior a 85 % (média da amostra analisada);

polpa: branca, consistente e aromática;

rendimento ao descascamento: não inferior a 43 %;

humidade relativa do miolo após secagem: não superior a 6 %.

3.3. *Matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

—

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

—

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

As operações de cultivo e colheita da «Nocciola di Giffoni» devem ter lugar na área geográfica de produção. A triagem é realizada logo após a colheita, a fim de eliminar terra, pequenas pedras e outros corpos estranhos, após o que se segue a secagem das avelãs.

3.6. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc.*

O acondicionamento é feito nas seguintes modalidades:

- a) Para o produto com casca: em sacos de tecido e/ou de outro material adequado;
- b) Para o produto descascado ou descascado, torrado e pelado: em sacos de papel ou tecido, em caixas de cartão ou de outros materiais adequados.

3.7. *Regras específicas relativas à rotulagem*

A denominação «Nocciola di Giffoni», seguida da menção «Indicação Geográfica Protegida» e/ou do símbolo da União, devem figurar na embalagem em letras de imprensa das mesmas dimensões.

Deve constar do rótulo o logótipo distintivo da indicação geográfica protegida.



4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área de produção abrange a totalidade do território dos seguintes municípios, situados na província de Salerno: Giffoni Valle Piana, Giffoni Sei Casali, San Cipriano Picentino, Fisciano, Calvanico, Castiglione del Genovesi, Montecorvino Rovella; bem como as regiões de colinas mais ou menos pronunciadas dos seguintes municípios: Baronissi, Montecorvino Pugliano, Olevano sul Tusciano, San Mango Piemonte, Acerno.

5. **Relação com a área geográfica**

5.1. *Especificidade da área geográfica*

O conjunto dos municípios dedicados à cultura da «Nocciola di Giffoni» constitui uma única faixa situada em zona de colinas de altitude média e elevada, onde a avelã é a espécie cultivada mais difundida. Nos vales de Picentino e de Irno, a avelã corresponde à cultivar «Tonda di Giffoni», que encontrou na área as melhores características de solo e de clima para o seu desenvolvimento.

As condições climáticas e a natureza geológica dos solos explicam-se pela presença do maciço dos montes Picentini e de alguns pontos de maior altitude, como o monte Polveracchio, o monte Acellica e o monte Mai. O terreno de origem vulcânica oferece as melhores condições de fertilidade, permitindo a

entrada de elementos minerais. Do ponto de vista climático, a zona é caracterizada por uma boa pluviosidade (superior a 1 000 mm/ano), com uma distribuição principalmente outonal e primaveril, que é por norma suficiente para garantir o cultivo da avelã sem recurso à irrigação. As temperaturas mínimas durante o inverno raramente descem abaixo de zero, enquanto no período estival a ação amenizadora da brisa marinha costuma manter a temperatura abaixo dos 30 °C. O clima ameno nos meses de inverno é de grande importância, já que a delicada fase da floração da aveleira ocorre justamente neste período.

5.2. Especificidade do produto

A «Nocciola di Giffoni» é o fruto da cultivar autóctone «Tonda di Giffoni», que singularizou ao longo do tempo toda a cultura da avelã dos vales de Picentino e de Irno. A «Nocciola di Giffoni» caracteriza-se pela presença de um perisperma fino e facilmente destacável após a torrefação. Esta especificidade fez da «Nocciola di Giffoni» um produto particularmente apreciado pelas indústrias de confeitaria da Campanha.

5.3. Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do produto (para as DOP) ou uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto (para as IGP)

A «Nocciola di Giffoni» é apreciada há séculos, não só na área de produção mas também no resto de Itália e no estrangeiro, como atestam fontes históricas, e tem uma relação estreita com o seu ambiente de produção, dado ser proveniente de uma cultivar autóctone. A cultivar «Tonda di Giffoni», produzida nos vales de Picentino e de Irno, tem características peculiares que há muito tempo conferem à «Nocciola di Giffoni» uma boa reputação no mercado, onde tem um preço mais elevado do que as outras avelãs.

No século XX, a cultura expandiu-se em resposta à forte procura por parte da indústria de confeitaria, que apreciava a «Nocciola di Giffoni» devido à facilidade de remoção da sua pele, ligadas à fineza do perisperma. Ainda hoje, a «Nocciola di Giffoni» é objeto de uma forte procura por parte da indústria de transformação, que a utiliza como matéria-prima para produtos de confeitaria fina.

O cultivo da «Nocciola di Giffoni» neste território permiti-lhe exprimir ao máximo as suas características, como notava já, em finais do século XVIII, Vincenzo De Caro, historiador salernitano que, a propósito do desenvolvimento da cultura no território de Giffoni, destacava o potencial produtivo dos terrenos da zona de cultivo de aveleiras. O território dos montes Picentini e do vale de Irno, por outro lado, é naturalmente vocacionado para o cultivo da aveleira, que desde sempre cresceu espontaneamente na zona. Além disso, o terreno de origem vulcânica oferece as melhores condições de fertilidade. De um modo geral, as propriedades qualitativas da «Nocciola di Giffoni» devem-se à feliz combinação de fatores ambientais, naturais e humanos típicos da área de produção.

Referência à publicação do caderno de especificações

[Artigo 5.º, n.º 7, do Regulamento (CE) n.º 510/2006 ⁽⁴⁾]

A presente administração lançou o procedimento nacional de oposição, publicando a proposta de reconhecimento da IGP «Nocciola di Giffoni» no *Jornal Oficial da República Italiana*, n.º 75, de 29 de março de 2012.

O texto consolidado do caderno de especificações de produção pode ser consultado em:

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

ou

diretamente na página principal do sítio Internet do Ministério da Agricultura, da Alimentação e das Florestas (<http://www.politicheagricole.it>), clicando em «Qualità e sicurezza» (no canto superior esquerdo do ecrã) e, a seguir, em «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».

⁽⁴⁾ Ver nota de pé-de-página 2.

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

(2013/C 286/05)

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

REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO

relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios ⁽²⁾

«BORNHEIMER SPARGEL»/«SPARGEL AUS DEM ANBAUGEBIET BORNHEIM»

N.º CE: DE-PGI-0005-0803-17.03.2010

IGP (X) DOP ()

1. Nome

«Bornheimer Spargel»/«Spargel aus dem Anbaugebiet Bornheim»

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 à denominação indicada no ponto 1

«Bornheimer Spargel»/«Spargel aus dem Anbaugebiet Bornheim», a seguir simplesmente designado por «Bornheimer Spargel» (*Asparagus officinalis*), designa espargo da área de Bornheim colhido decorridos quatro a dez períodos de crescimento. O «Bornheimer Spargel» é comercializado pelado ou com a pele. O espargo é pelado à mão ou por recurso à máquina própria. O comprimento dos turriões brancos e verdes deve estar compreendido entre 22 cm e 16 cm. O espargo de IGP «Bornheimer Spargel» deve apresentar-se bem formado (ereto, embora se admita curvatura ligeira, intacto e de ponta fechada). Deve igualmente apresentar-se tenro, isento de odores e sabor estranhos, de danos causados por roedores e insetos, de terra e outros contaminantes. A sua produção deve obedecer à norma UNECE FFV04 (*Asparagus*), mesmo quando vendido diretamente pelo produtor ao consumidor.

O «Bornheimer Spargel» deve a sua especificidade ao sabor forte e acentuado, fresca e tenrura.

3.3. Matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)

—

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

—

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

O cultivo do «Bornheimer Spargel» está confinado à área geográfica identificada, desde a plantação até à colheita.

⁽¹⁾ JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 93 de 31.3.2006, p. 12. Substituído pelo Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

3.6. Regras específicas relativas à fiação, ralagem, acondicionamento, etc.

Para que se mantenham frescos e tenros, os turriões são imediatamente imersos em água gelada após a apanha. Seguidamente, são cortados no comprimento exigido e armazenados em atmosfera húmida a aproximadamente 1-2 °C. Não podem permanecer em água durante mais de seis horas.

O produtor não pode interromper a cadeia de frio. O conteúdo das embalagens deve ser homogéneo, ou seja, cada unidade só pode conter espargos Bornheim de qualidade, grupo cromático e tamanho idênticos. A parte visível da embalagem deve igualmente ser representativa da totalidade do conteúdo.

3.7. Regras específicas relativas à rotulagem

—

4. Delimitação concisa da área geográfica

O espargo é cultivado na área de Kölner Bucht, de clima propício ao seu desenvolvimento, nos terraços central e inferior ao longo do curso histórico do Reno. A área situa-se na margem ocidental do Reno, a norte de Bona e a sul de Colónia, na depressão entre o sopé da Rheinische Schiefergebirge, que se eleva da margem oriental do rio, e os montes de Kottenforst-Ville, a ocidente. Inclui a divisão administrativa de Bornheim e partes da de Alfter, a ela adjacente, das localidades de Brühl e Wesseling, e de Bona. Limites:

Para Norte, a área de produção estende-se até Schlosspark, em Brühl, e daí a linha divisória segue a estrada principal entre Brühl e Wesseling-Berzdorf, e depois a de Rodenkirchen, até Wesseling-Kelde-nich. Contorna depois a propriedade de Eichholz e vira em direção a Leste, ao longo da refinaria da Shell, para entrar pelos prados de Wesseling-Urfeld. A fronteira oriental avança então ao longo do Reno na direção de Bona, até à linha divisória entre Bonn-Graurheindorf e Bona propriamente dita. Para Sul, a fronteira contorna os limites da cidade de Bona (Bonn-Graurheindorf, Bonn-Buschdorf, Bonn-Tannenbusch, Bonn-Dransdorf e Bonn-Messdorf (todos pertencentes à área de produção), até Bonn-Lessenich e Alfter-Oedekoven, onde vira para Oeste. Nesta direção, a área de produção é delimitada pelo troço de estrada ao longo de Alfterer Straße, Gielsdorfer Weg, Pelzstraße, Kronenstraße e Roisdorfer Weg. No termo de Roisdorfer Weg, a linha divisória segue os limites do município de Bornheim, primeiro para Oeste e depois para Norte, até à linha divisória entre as cidades de Bornheim e Brühl. Seguidamente estende-se ao logo desta linha curvando para Leste e depois para Walberberger Straße (também chamada L 183, no mapa oficial de estradas) até ao cruzamento com Pingsdorfer Straße, que acompanha na direção Nordeste até Schloss Brühl.

5. Relação com a área geográfica

5.1. Especificidade da área geográfica

Clima: A cidade de Bornheim está localizada numa zona de clima muito favorável, entre as cidades de Colónia e Bona. A Sul de Bona, o vale do Reno abre-se depois de deixar a serra de Rheinische Schiefergebirge, correndo para Kölner Bucht. A planície fluvial está delimitada, para Leste, pela Sieben-gebirge e o maciço central de Bergische Land, e, para Oeste, pelos montes de Kottenforst-Ville. A sua localização entre montanhas a Leste e a Oeste significa que a planície do Reno está bem protegida. As condições climáticas nestas circunstâncias são especialmente propícias à horticultura, pois são marcadas por temperaturas médias anuais relativamente elevadas e suficiente pluviosidade. Assim sendo, os períodos de crescimento iniciam-se bastante mais cedo e terminam mais tarde do que nas regiões vizinhas.

Solo: O «Bornheimer Spargel» é cultivado numa zona única, nos terraços central e inferior ao longo do curso histórico do Reno. O solo ao longo do curso do Reno é arenoso, com afloramentos de argila. A proporção elevada de areia permite o aquecimento rápido do solo e a argila limosa constitui uma boa fonte de nutrientes para os espargos.

Fatores humanos: O «Bornheimer Spargel» deve igualmente o seu carácter especial e a sua reputação à especialização tradicional dos agricultores locais. Esta especialização era salientada já em 1943, num artigo no Westdeutscher Beobachter, em que se referia que os conhecedores podiam facilmente distinguir o «Bornheimer Spargel», porque naquela época, em Bornheim, utilizava-se um processo de

cultivo mais antigo, segundo o qual o espargo não era cortado tão profundamente, como acontece atualmente com a «técnica de Mainz», o que o tornava menos fibroso. Esta especialização continua a aplicar-se, mesmo paralelamente a técnicas modernas de cultivo, e assim os agricultores sabem, por experiência e longa tradição, quais os lotes da área mais adequados para o espargo.

5.2. Especificidade do produto

A localização propícia da área geográfica de Kölner Bucht traduz-se pelo crescimento rápido dos turriões na primavera. Este crescimento rápido constitui um fator importante para a obtenção de espargos tenros e suculentos.

O produto é altamente considerado pela sua longa história, tal como documentado em várias referências antigas.

Já no tempo dos Romanos, Bornheim era o «pomar» que abastecia de fruta e legumes as colónias locais de *Colonia bonnensis* (Bona) e *Colonia agrippina* (Colónia). A introdução do espargo na área envolvente do Reno deve-se aos Romanos, juntamente com o saber sobre o seu cultivo.

O próprio «Bornheimer Spargel» possui uma tradição de quase 300 anos. Os registos antigos fazem referência a freiras que o cultivavam numa vala nas traseiras do Convento de Sta. Ana, em Alfter, ainda antes de 1719. Em 1769, os duques locais adquiriram toda a produção da área de Bornheim e mandaram-na entregar no Castelo de Dyck e na sua residência em Colónia. Em 1840, várias centenas de agricultores faziam a venda ambulante de legumes e, em especial, de espargos, desde Bornheim e até às localidades envolventes de Colónia e seu mercado.

Após o surto de *phylloxera* que destruiu o setor vinícola local no início do século XX, registou-se o aumento significativo do cultivo do espargo na zona em torno de Bornheim.

No sítio *web* do Seeheimer Kreis, um grupo bem estabelecido junto do Partido Social Democrata (SPD), foi publicado um artigo intitulado «Mit der MS Beethoven nach Unkel», em que se referia o consumo tradicional desse espargo de Bornheim nas excursões do grupo. Demonstra-se assim também como o «Bornheimer Spargel» usufruía de excelente reputação nos círculos políticos nacionais já em 1988.

A época do «Bornheimer Spargel» é anualmente lançada — com grande destaque na imprensa e interesse público —, com o Festival do Espargo, de Bornheim, e a coroação da Rainha do Espargo. Em artigo do Bonner Rundschau de 11 de maio de 2010, com o título «Festival do Espargo: festa de rua na Königstrasse de Bornheim», afirma-se que «o “Bornheimer Spargel” é um produto muito especial» e inclui-se o louvor do presidente Câmara no Dia do Espargo e da Saúde: «O Dia da Saúde tem muito em comum com o Festival do Espargo! Esta especialidade saudável — e saborosa — da região pode contribuir grandemente para a saúde e o bem-estar geral».

Em artigo do Bonner Generalanzeiger Online, de 14 de maio de 2007, intitulado «“Bornheimer Spargel” vende-se aos molhos», afirma-se que «o tema do festival não foi apenas o espargo, mas também a Europa, com a Deputada do PE Ruth Hieronymi e vários funcionários consulares europeus a juntar-se ao presidente da Câmara». Na legenda da fotografia pode-se ler: «A Europa e o espargo: combinação atraente». A justaposição do produto ao continente mostra a enorme importância do «Bornheimer Spargel» para a região.

De acordo com um artigo da imprensa, de 2008 («Uma festa para os olhos e para a boca»), as localidades vizinhas de Brühl e Bornheim promoviam a região como destino turístico com a divisa «Brühl e Bornheim — immer eine Spargellänge voraus» (sempre à frente pelo comprimento de um espargo), mostrando como até os dois municípios usam a reputação do produto para os seus próprios fins. «Die Bonner Burgenrunde», ciclo-guia local, usa a mesma divisa.

Em 19 de maio de 2006 foi publicado um artigo na imprensa com o seguinte título: «Espargo “Brühl-Bornheim” — de primeira categoria».

Em relatório publicado faz-se alusão a uma análise das vantagens e desvantagens do centro de Bornheim, referindo que «a cidade tem no espargo a sua especialidade». Na publicação do Parque Natural de Rhineland, «Iguarias Regionais de Brühl e Bornheim», (2009), o «Bornheimer Spargel» é considerado «o produto mais conhecido da planície do Reno», prezado pelos conhecedores muito além dos limites da região.

Em 14 de março de 2012 foi publicado um artigo de imprensa sobre a intenção de as autoridades oficializarem a divisa «Bornheim — Die Spargelstadt» («Bornheim — terra do espargo»). Revela-se assim a importância do «Bornheimer Spargel» para a autarquia.

O valor do produto é confirmado pela comparação de preços, que demonstra que, nas épocas de colheita 2009-2011 (abril-junho), o «Bornheimer Spargel» alcançou permanentemente preços 10 % superiores aos do espargo comercializado simplesmente como «Deutscher Spargel».

5.3. *Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do produto (para as DOP) ou uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto (para as IGP)*

O sabor distintivo, especialmente forte e sávido, deve-se às condições edafoclimáticas de cultivo do produto. O solo arenoso garante crescimento regular. A camada subjacente de argila liberta minerais. A frescura e tenrura excepcionais dos turriões resultam do solo da área geográfica, especialmente adequado para o espargo, do mesmo modo que a manipulação a que estão sujeitos depois da colheita, com imersão máxima de seis horas.

As características sápidas excepcionais, o saber dos agricultores locais, que procedem de acordo com a tradição, e a longa história do produto são fatores que garantem o apreço pelo «Bornheimer Spargel».

Referência à publicação do caderno de especificações

[Artigo 5.º, n.º 7, do Regulamento (CE) n.º 510/2006 ⁽³⁾]

Markenblatt Vol. 27 de 3 de julho de 2009, Parte 7a-aa, pag. 12.

<http://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/6200>

⁽³⁾ Ver nota de pé-de-página 2.

EUR-Lex (<http://new.eur-lex.europa.eu>) oferece acesso direto e gratuito ao direito da União Europeia. Este sítio permite consultar o *Jornal Oficial da União Europeia* e inclui igualmente os tratados, a legislação, a jurisprudência e os atos preparatórios da legislação.

Para mais informações sobre a União Europeia, consultar: <http://europa.eu>



Serviço das Publicações da União Europeia
2985 Luxemburgo
LUXEMBURGO

PT