

# Jornal Oficial

## da União Europeia

# C 317



Edição em língua  
portuguesa

## Comunicações e Informações

58.º ano

25 de setembro de 2015

Índice

### II *Comunicações*

COMUNICAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

#### **Comissão Europeia**

2015/C 317/01 Não oposição a uma concentração notificada (Processo M.7732 — JBS/Moy Park) ..... 1

### IV *Informações*

INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

#### **Comissão Europeia**

2015/C 317/02 Taxas de câmbio do euro ..... 2

PT

V Avisos

OUTROS ATOS

**Comissão Europeia**

2015/C 317/03	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 .....	3
2015/C 317/04	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 .....	9
2015/C 317/05	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

## II

*(Comunicações)*

## COMUNICAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

## COMISSÃO EUROPEIA

**Não oposição a uma concentração notificada****(Processo M.7732 — JBS/Moy Park)**

(2015/C 317/01)

Em 21 de setembro de 2015, a Comissão decidiu não se opor à concentração notificada e declarou-la compatível com o mercado interno. Esta decisão baseia-se no artigo 6.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho <sup>(1)</sup>. O texto integral da decisão apenas está disponível na língua inglesa e será tornado público após terem sido suprimidos quaisquer segredos comerciais que possa conter. Poderá ser consultado:

- no sítio *web* Concorrência da Comissão, na secção consagrada à política da concorrência (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Este sítio permite aceder às decisões respeitantes às operações de concentração a partir da denominação da empresa, do número do processo, da data e do setor de atividade,
- em formato eletrónico, no sítio EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=pt>), que proporciona o acesso em linha ao direito comunitário, através do número do documento 32015M7732.

---

<sup>(1)</sup> JO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

## IV

(Informações)

## INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

## COMISSÃO EUROPEIA

Taxas de câmbio do euro <sup>(1)</sup>

24 de setembro de 2015

(2015/C 317/02)

1 euro =

	Moeda	Taxas de câmbio		Moeda	Taxas de câmbio
USD	dólar dos Estados Unidos	1,1241	CAD	dólar canadiano	1,5039
JPY	iene	134,48	HKD	dólar de Hong Kong	8,7119
DKK	coroa dinamarquesa	7,4612	NZD	dólar neozelandês	1,7857
GBP	libra esterlina	0,73870	SGD	dólar singapurense	1,6054
SEK	coroa sueca	9,4292	KRW	won sul-coreano	1 344,25
CHF	franco suíço	1,0928	ZAR	rand	15,7352
ISK	coroa islandesa		CNY	iuane	7,1743
NOK	coroa norueguesa	9,4630	HRK	kuna	7,6250
BGN	lev	1,9558	IDR	rupia indonésia	16 584,10
CZK	coroa checa	27,162	MYR	ringgit	4,8862
HUF	forint	314,21	PHP	peso filipino	52,840
PLN	złóti	4,2300	RUB	rublo	74,7945
RON	leu romeno	4,4178	THB	baht	40,850
TRY	lira turca	3,4370	BRL	real	4,7304
AUD	dólar australiano	1,6147	MXN	peso mexicano	19,4059
			INR	rupia indiana	74,4594

<sup>(1)</sup> Fonte: Taxas de câmbio de referência publicadas pelo Banco Central Europeu.

## V

(Avisos)

## OUTROS ATOS

## COMISSÃO EUROPEIA

**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**

(2015/C 317/03)

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 <sup>(1)</sup>.

PEDIDO DE APROVAÇÃO DE ALTERAÇÕES NÃO MENORES DO CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES DE DENOMINAÇÕES DE ORIGEM PROTEGIDAS/INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

**Pedido de aprovação de alterações nos termos do artigo 53.º, n.º 2, primeiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012**

**«HUILE D'OLIVE DE NIMES»****N.º UE: FR-PDO-0105-01283 — 21.11.2014****DOP ( X ) IGP ( )****1. Grupo requerente e interesse legítimo**

Syndicat des AOP Olive et Huile d'Olive de Nîmes  
Mas de l'Agriculture — 1120 Route de Saint Gilles  
30 900 Nîmes  
FRANÇA

Telefone: +33 466045034

Fax +33 466045031

Endereço eletrónico: olive.nimes@orange.fr

O Syndicat des DOP Olive et Huile d'Olive de Nîmes é composto por produtores de azeitona e produtores de «Huile d'olive de Nîmes» e tem interesse legítimo na apresentação do pedido de alteração.

**2. Estado-Membro ou país terceiro**

França

**3. Rubrica do caderno de especificações objeto das alterações**

- Nome do produto
- Descrição do produto
- Área geográfica
- Prova de origem
- Método de obtenção

<sup>(1)</sup> JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

- Relação
- Rotulagem
- Outras: controlo

#### 4. Tipo de alterações

- Alteração do caderno de especificações de DOP ou IGP registada que, nos termos do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, não é considerada menor.
- Alteração do caderno de especificações de DOP ou IGP registada, mas cujo Documento Único (ou equivalente) não foi publicado, não considerada menor nos termos do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

#### 5. Alterações

##### *Descrição do produto*

Completa-se a descrição, pelos motivos seguintes:

- por um lado, completar as características organolépticas do azeite. Efetivamente, o caderno de especificações transmitido com o pedido de registo da DOP indicava unicamente que o «Huile d'olive de Nîmes» apresenta as seguintes características: «Olfato de aromas a alcachofra e verdura. No palato estes aromas a verdura evoluem para aromas a charneca e frutos vermelhos». Com base nos controlos efetuados desde o reconhecimento da denominação, é possível precisar que os aromas a verdura perceptíveis ao olfato constituem «sensações vegetais [...] com cheiro a erva fresca, feno ceifado, alcachofra crua, tomateiro» e que os aromas frutados no palato são essencialmente «a erva, feno, ananás, ameixa amarela e alcachofra crua, completados eventualmente por aromas a ameixa vermelha e maçã».
- por outro lado, para incluir as características analíticas do azeite na fase da primeira colocação no mercado: teor de ácido oleico limitado a 0,8 g/100 g e índice de peróxidos limitado a 16 meq de oxigénio peroxidado por quilograma de azeite.

Neste âmbito, foram introduzidos níveis de amargo (compreendido entre 1,5 e 4,5 em 10 na escala organoléptica do Conselho Oleícola Internacional) e de picante (compreendido entre 1,5 e 4,5 em 10 na escala organoléptica do Conselho Oleícola Internacional).

Pretende-se com estas alterações melhorar a caracterização e identificação do produto.

##### *Área geográfica*

Introduzem-se no caderno de especificações as modalidades de identificação das parcelas, previstas no diploma inicial de reconhecimento da denominação.

##### *Prova de origem*

Tendo em atenção a evolução legislativa e regulamentar nacional, consolidou-se a rubrica «Elementos comprovativos de que o produto é originário da área geográfica», a qual agrupa agora, nomeadamente, as declarações obrigatórias e a manutenção de registos sobre a rastreabilidade do produto e o acompanhamento das condições de produção.

Além disso, a rubrica foi objeto de adendas e complementos de várias disposições relativas aos registos e documentos declarativos que permitem garantir a rastreabilidade e o controlo da conformidade dos produtos com o caderno de especificações.

##### *Método de obtenção*

- Variedades: sem alterar a parte sobre as diferentes variedades inicialmente prevista, alterou-se a redação para salientar melhor o caráter maioritário da variedade «Picholine», de forma coerente com a relação do produto com a sua origem. A este título, foram divididas as variedades «Picholine», «Négrette» e «Noirette» em «variedade principal» e «variedades complementares». Além disso, solicita-se uma alteração suplementar: a supressão da percentagem máxima de azeitona das variedades polinizadoras autorizada na produção do azeite, inicialmente fixada em 5 % (percentagem idêntica à do número de árvores destas variedades nos olivais). Com efeito, é mínima a quantidade de azeitona colhida nas árvores polinizadoras, geralmente integrada no volume global de azeitona transportada para o lagar para o fabrico do azeite de denominação.

- Densidade de plantação: foram introduzidas disposições sobre a medida da densidade de plantação de 24 m<sup>2</sup> (mínima) por árvore («esta área obtém-se multiplicando a distância interlinhas pelo espaço entre as árvores»), de modo a clarificar e facilitar o controlo da disposição. Introduziu-se uma precisão sobre as árvores que sofreram a geada de 1956, tendo em consideração os rebentos ou a colocação de estacas depois da geada, que deram origem a árvores multitrancos. Neste caso, o compasso entre as árvores pode ser inferior a 4 metros.
- Poda: suprimiu-se a disposição relativa à eliminação dos ramos podados porque, considerando as técnicas de eliminação empregues, estes podem triturar-se no local em vez de os retirar da parcela.
- Rega: fixa-se a data-limite de rega em 30 de setembro, para facilitar as operações de controlo.
- Manutenção dos olivais: foram introduzidas precisões sobre as modalidades de manutenção dos olivais. Precisa-se a noção de «modo cultural», por se poder tratar de monda ou de lavoura. Esta clarificação permite igualmente harmonizar o caderno de especificações com o da «Olive de Nîmes».
- Rendimento: altera-se a forma de redação e suprime-se a disposição sobre as modalidades aplicáveis ao rendimento (excesso ou diminuição), por se tratar de uma derrogação inadaptaada.
- Colheita: altera-se a redação sobre a idade de entrada das árvores em produção: as árvores devem ter sido plantadas há cinco anos nas parcelas, para clarificar a disposição para fins de controlo.
- Precisa-se as técnicas de colheita («colheita diretamente na árvore, manual ou por processos mecânicos»); as disposições propostas mantêm-se idênticas às práticas definidas no caderno de especificações anterior. Precisa-se as percentagens máximas de azeitona alterada em função dos diferentes tipos de alteração possíveis (menos de 5 % de azeitona danificada por pragas, menos de 10 % de azeitona grelada, ausência de azeitona danificada pela geada ou com bolor), para garantir a qualidade sanitária da azeitona laborada. Além disso, para fins de simplificação administrativa, o início da colheita deixa de ser decidido por diploma municipal e passa a ser determinado pelo diretor do INAO, suprimindo-se a possibilidade de derrogação. O nível mínimo de maturação baixou para 10 % de azeitona passada de verde a amarelo (em vez de 25 %): esta alteração justifica-se pela especificidade da variedade «Picholine», que escurece muito tarde e pode manter-se verde mesmo depois da maturação fisiológica. Altera-se o prazo entre a colheita e a entrega no lagar consoante o tipo de recipiente utilizado, reduzindo-se o prazo máximo de três dias para 24 horas, nos casos de colheita em *pallox*, para evitar a deterioração da azeitona.
- Condições de elaboração: completou-se o caderno de especificações com a indicação de um prazo máximo de conservação da azeitona no lagar (quatro dias) e disposições sobre as condições de armazenamento da azeitona antes da trituração, para evitar alterações da mesma. Reduz-se para seis dias o prazo máximo entre a colheita e a trituração (em vez dos oito dias em vigor), para controlar melhor a qualidade da azeitona. Aumenta-se a parte da variedade «Picholine» no azeite, de 60 % para 70 % da massa de azeitona laborada para obtenção do azeite, para atender ao rendimento superior das oliveiras desta variedade relativamente ao das outras variedades presentes no azeite. Precisa-se os tratamentos autorizados (adita-se a remoção da folha, a moagem e a malaxagem), para evitar equívocos sobre o disposto no caderno de especificações.

#### *Rotulagem*

Foram harmonizadas as menções no rótulo específicas da denominação com o disposto no Regulamento (UE) n.º 1151/2012: aditamento da obrigação de aposição do símbolo DOP da União Europeia e da menção «denominação de origem protegida» ou «DOP» em substituição das menções nacionais.

#### *Outros: controlo*

Tendo em atenção a evolução legislativa e regulamentar nacional, a rubrica «Exigências nacionais» passa a apresentar, em forma de quadro, os principais pontos a controlar e os respetivos valores de referência e método de avaliação.

Foram atualizadas as coordenadas das estruturas de controlo.

## DOCUMENTO ÚNICO

## «HUILE D'OLIVE DE NIMES»

N.º UE: FR-PDO-0105-01283 — 21.11.2014

DOP (X) IGP ( )

## 1. Nome

«Huile d'olive de Nîmes»

## 2. Estado-Membro ou País Terceiro

França

## 3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício

## 3.1. Tipo de produto

Classe 1.5. Matérias gordas (manteiga, margarina, óleos, etc.)

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

As características do «Huile d'Olive de Nîmes» são essencialmente determinadas pela presença maioritária da variedade «Picholine» no azeite:

— no olfato, destacam-se sensações vegetais, com aroma a erva fresca, feno ceifado, alcachofra crua, tomateiro;

— no palato, o frutado caracteriza-se maioritariamente por erva, feno, ananás, ameixa amarela e alcachofra crua, completados eventualmente por aromas a ameixa vermelha e maçã.

O amargo varia entre 1,5 e 4,5 em 10 na escala organoléptica do Conselho Oleícola Internacional (COI).

O picante varia entre 1,5 e 4,5 em 10 na escala organoléptica do Conselho Oleícola Internacional (COI).

Tem cor verde, podendo apresentar reflexos amarelos.

O teor de ácidos livres, expresso em ácido oleico, do azeite obtido é inferior ou igual a 0,8 gramas por 100 gramas.

O índice de peróxidos deve ser igual ou inferior a 16 meq de oxigénio peroxídico por quilograma de azeite, na fase da primeira colocação no mercado.

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

A azeitona de variedade «Picholine» representa, no mínimo, 70 % da massa de azeitona laborada.

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

É obrigatório que todas as operações relativas à produção da matéria-prima e à transformação se realizem na área geográfica identificada.

## 3.5. Regras específicas relativas à fatiagem, 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

Além das menções obrigatórias previstas pela regulamentação relativa à rotulagem e à apresentação de géneros alimentícios, os rótulos do azeite que beneficia da Denominação de Origem Protegida «Huile d'olive de Nîmes» devem conter as seguintes indicações:

— nome da denominação: «Huile d'olive de Nîmes» e menção «appellation d'origine protégée» (Denominação de Origem Protegida). Estas indicações devem estar reunidas no mesmo campo visual e no mesmo rótulo;

— logótipo DOP da União Europeia.



#### 4. Delimitação concisa da área geográfica

A área geográfica de produção da «Huile d'olive de Nîmes» abrange a zona oleícola de Gard e a parte leste da zona oleícola de Hérault, excluindo Causses, os montes de Cévennes e a Camargue.

É delimitada a leste pelo rio Ródano e a sul pela região da Camargue. O limite setentrional é climático, correspondendo ao limite de implantação de cultivo da «Picholine». A nordeste, acompanha a linha de delimitação do departamento de Gard (maciços de charneca, de altitude superior a 300 metros). A oeste, a delimitação ultrapassa o vale do Vidourle, situando-se sobre a linha Ganges-Pic St.-Loup-Lez, que corresponde a linhas de cumeada arborizadas.

A área de produção distribui-se por 223 comunas (183 no Gard e 40 no Hérault).

A azeitona é colhida e transformada na área geográfica, que abrange o território das seguintes divisões (cantões) e subdivisões (comunas) administrativas:

##### *Departamento de Gard:*

Todas as comunas dos seguintes cantões: Aramon, Lédignan, Marguerittes, Nîmes, Quissac, Saint-Chaptes, Saint-Mamert-du-Gard, Sommières, La Vistrenque.

As comunas dos seguintes cantões: Anduze (exceto as comunas de Générargues e Saint-Sébastien-d'Aigrefeuille), Remoulins (exceto as comunas de Pouzilhac e Valliguières), Rhôny-Vidourle (exceto as comunas de Aimargues e Le Cailar), Sauve (exceto a comuna de Fressac), Uzès (exceto a comuna de La Capelle-et-Masmolène), Vézénobres (exceto a comuna de Brouzet-lès-Alès).

As seguintes comunas: Alès; Allègre-les-Fumades (parcialmente); Aubord; Beaucaire (parcialmente); Bellegarde (parcialmente); Belvezet; Bernis; Bouquet; Conqueyrac; Fons-sur-Lussan; Fontarèches; Générac; Oudargues (parcialmente); Jonquières-Saint-Vincent; La Bruguière; La Cadière-et-Cambo; Lussan; Méjannes-lès-Alès; Mons; Rochefort-Du-Gard; Saint-Christol-lès-Alès; Saint-Gilles (parcialmente); Saint-Hilaire-de-Brethmas; Saint-Hippolyte-du-Fort; Saint-Laurent-la-Vernède; Saint-Privat-des-Vieux; Saze; Vallérargues; Vauvert (parcialmente); Verfeuil (parcialmente).

##### *Departamento de Hérault:*

As comunas dos seguintes cantões: Castries (exceto a comuna de Jacou); Claret (exceto a comuna de Ferrières-les-Verreries); Lunel (exceto as comunas de Marsillargues, Saint-Just e Saint-Nazaire-de-Pézan).

As seguintes comunas: Les Matelles, Moules-et-Baucels, Saint-Bauzille-de-Montmel, Sainte-Croix-de-Quintillargues, Saint-Jean-de-Cuculles, Saint-Mathieu-de-Trévières, Saint-Vincent-de-Barbeyrargues.

O documento cartográfico que define os limites da área geográfica foi entregue nos serviços camarários das comunas apenas parcialmente abrangidas. Para estas comunas, a zonagem cartográfica está disponível no sítio Internet da autoridade nacional competente, de acordo com os requisitos da Diretiva Inspire.

#### 5. Relação com a área geográfica

##### 5.1. Especificidade da área geográfica

Os olivais tradicionais apresentam características de implantação que são fruto da interação entre o saber do homem, as variedades presentes e o ecossistema circundante.

Os olivais da área geográfica estão sujeitos a um nível de precipitação compreendido entre 700 mm e 1 000 mm, sobretudo sob a forma de aguaceiros fortes na primavera e no outono. Excluindo alguns olivais na periferia de Cévennes e os mais recentes na Costière, as oliveiras estão implantadas em solos maioritariamente calcários que permitem a drenagem necessária à sobrevivência das árvores, sem, no entanto, serem solos de grande valor agroeconómico, reservados para culturas mais lucrativas.

A área geográfica está sujeita a ventos frequentes, por vezes violentos, podendo sofrer invernos rigorosos. Nestas condições, a variedade prevalente é a «Picholine», relativamente resistente ao frio e cujo fruto não cai facilmente, mesmo depois de maduro. Além disso, convém referir que a condução das oliveiras, «Picholine» ou de variedades locais, é relativamente baixa, para evitar a fragilização das árvores pelas tempestades.

Os olivais estão localizados em encostas orientadas preferencialmente a sul e em zonas pouco propícias a geada (estão excluídas as terras baixas e planícies fechadas onde ocorram nevoeiros persistentes).

Por último, a implantação da oliveira está sujeita a uma altitude máxima, sobretudo a variedade «Picholine», pois a maturação tardia da azeitona aumenta o risco de geada, comprometendo, por conseguinte, a produção de azeite. Assim sendo, a oliveira «Picholine» está geralmente limitada a 350 metros de altitude e a colheita é precoce.

O saber-fazer dos oleicultores exprime-se pela escolha dos setores mais propícios a uma produção oleícola de qualidade (exposição, altitude), pela condução dos olivais, tradicionalmente baixa, e pela colheita precoce da azeitona, mal atingem a maturação (10 %, no mínimo, de azeitona a mudar de cor).

#### 5.2. *Especificidade do produto*

A azeitona é entregue e transformada rapidamente, com uma percentagem mínima de 70 % de azeitona de variedade «Picholine», responsável pela especificidade da denominação: o «Huile d'olive de Nîmes» caracteriza-se por amargo e picante relativamente acentuados, com presença clara de aromas vegetais, quer no olfato quer no palato.

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

O azeite é produzido maioritariamente com a variedade «Picholine», privilegiada pela sua rusticidade, que permite a sua adaptação perfeita às condições edafoclimáticas. Esta variedade mostra uma certa resistência ao frio invernal e os seus frutos resistem aos violentos ventos outonais.

Muito embora as qualidades gustativas da azeitona e botânicas da oliveira tenham participado na difusão mundial da «Picholine», convém recordar que a mesma é originária da área e resulta de seleção a partir da variedade «Plant de Collias», originária da comuna de Collias, pertencente à área geográfica. Explica-se assim a especial adaptação da variedade às características da área geográfica e a presença maioritária da «Picholine» no azeite «Huile d'olive de Nîmes».

A combinação dos elementos do meio e das práticas seguidas (nomeadamente a maturação da azeitona laborada e a proporção mínima de «Picholine» no azeite) fazem do «Huile d'olive de Nîmes» um produto singular e original, bem valorizado no plano comercial.

#### **Referência à publicação do caderno de especificações**

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

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-bb09848f-1fb0-455e-955d-bc5985e35cc5/telechargement](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-bb09848f-1fb0-455e-955d-bc5985e35cc5/telechargement)

---

**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 317/04)

A presente publicação confere direito de oposição ao pedido de registo, nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho <sup>(1)</sup>.

DOCUMENTO ÚNICO

«MORTADELLA DI PRATO»

N.º UE: IT-PGI-0005-01333 – 8.5.2015

DOP ( ) IGP ( X )

**1. Nome**

«Mortadella di Prato»

**2. Estado-Membro ou país terceiro**

Itália

**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**

«Mortadella di Prato» designa um produto de charcutaria constituído por uma mistura de carnes de porco, sal marinho, alho, especiarias e alquermes (numa proporção compreendida entre 0,3 % e 0,6 %), ensacada e submetida a tratamento térmico. Características do produto no momento da colocação no mercado: *peso*: compreendido entre 0,5 kg e 10 kg; *forma*: cilíndrica ou ligeiramente elítica; *dimensões*: comprimento compreendido entre 8 cm e 70 cm e diâmetro compreendido entre 6 cm e 35 cm; *características organoléticas*: *consistência da massa*: firme e compacta, macia no palato graças à moagem fina; *cor externa*: rosada, com tendência para opaco; *cor interna*: rosada-escura, por ação corante do alquermes, com manchas brancas devidas aos pequenos cubos de gordura; *cheiro*: aroma penetrante acentuado, com notas a alquermes ao primeiro impacto; *sabor*: típico do produto, caracterizado pelo contraste entre o sabor quente e picante das especiarias, do alho e do sal marinho e o sabor doce e delicado do alquermes; *características físico-químicas*: *relação lípidos/proteínas*: 1,5, no máximo.

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

A alimentação dos suínos destinados à produção da «Mortadella di Prato» deve ser, de preferência, sob a forma de uma papa ou pasta com teor de matéria seca não inferior a 45 % do total, para animais de peso em vivo até 80 kg, e não inferior a 55 % do total durante a fase de engorda. O soro de leite (subproduto da coalhada) e o leiteiro (subproduto do fabrico de manteiga) não devem ultrapassar 15 litros diários por cabeça.

A «Mortadella di Prato» compõe-se exclusivamente das seguintes peças de carne, nas proporções indicadas: pá: entre 40 % e 50 %; toucinho: entre 9 % e 15 %; aparas de presunto: entre 10 % e 20 %; cachaço: entre 5 % e 15 %; bochecha: entre 5 % e 15 %; barriga: entre 5 % e 10 %. Ingredientes obrigatórios: alquermes: entre 0,3 % e 0,6 %; pimenta moída: entre 0,1 % e 0,3 %; pimenta em grão: entre 0,1 % e 0,2 %; sal marinho: entre 2,0 % e 3,0 %; especiarias em pó (coentros, canela, noz-moscada, macis e cravinho-da-índia): entre 0,1 % e 0,25 %; alho: entre 0,08 % e 0,2 %. É proibida a adição de glutamato de sódio. A carne utilizada deve provir de suínos com 160 kg de peso mínimo (margem de  $\pm 10\%$ ) e mais de 9 meses no momento do abate. Entre o abate do animal e a transformação da carne, devem decorrer, pelo menos, 24 horas, mas não mais de 96 horas.

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

Fases de fabrico da «Mortadella di Prato» que devem ocorrer na área geográfica, em sucessão contínua, sem intervalo entre as fases: *corte de aparas, moagem e mistura; ensacamento e atadura; estufagem e cozedura; lavagem e arrefecimento.*

<sup>(1)</sup> JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

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

Entre o arrefecimento/secagem e o acondicionamento não devem decorrer mais de 20 minutos. A inobservância deste prazo implicaria, além do risco de proliferação de micróbios, a destruição irremediável do delicado equilíbrio organolético do produto, comprometendo o aroma e alterando a cor rosada característica.

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

A «Mortadella di Prato» pode ser comercializada inteira, em porções ou fatiada. O rótulo da embalagem deve ostentar obrigatoriamente, em caracteres claros e legíveis, o logótipo reproduzido *infra*, constituído por uma imagem elítica que comporta, na parte inferior, uma faixa retangular que altera a forma da oval, formando uma figura única.



## 4. Delimitação concisa da área geográfica

A área de fabrico e acondicionamento da «Mortadella di Prato» compreende todo o território dos municípios de Prato, Agliana, Quarrata e Montale, na província de Pistoia.

## 5. Relação com a área geográfica

O território de Prato caracteriza-se pela utilização racional das águas do rio que o atravessa, o Bisenzio, bem como de outros cursos de água. A necessidade de sanear a vasta e fértil planície de aluviões e a ideia de poder utilizar os cursos de água para fins de produção energética, quer para o funcionamento de azenhas quer de maquinaria têxtil, surgiu já no século XII, levando à construção dos *gore*, uma vasta rede de canais artificiais que percorrem a planície de Prato até aos municípios vizinhos de Agliana, Quarrata e Montale, na província de Pistoia. Para além do fornecimento de energia, os *gore* e os cursos de água permitiram o desenvolvimento, desde a época medieval, da *Arte dei Beccai* (açougueiros), atividade que, por razões de higiene, exigia, tal como a profissão dos curtumes, grande abundância de água corrente. Foi nessa época que se afirmou a transformação e utilização de carne de porco, que usufruía de especial reputação e constituía uma fonte importante para a economia, a ponto de representar o consumo principal durante os meses de inverno. Cada família de camponeses criava um porco e os cidadãos abastados recorriam a um sistema de parceria (*soccida*) que consistia em confiar porcos para engorda a camponeses no âmbito de um acordo *a mezzo di ciò che Dio ne fa* (a meias do que Deus fizer). Durante os séculos seguintes, o consumo anual de carne de porco manteve-se significativo, a ponto de os *salsicciari* (salsicheiros) de Prato representarem uma categoria de renome, submetida ao pagamento de um direito específico pela importância do volume de negócios que estes produtos representavam já naquela época. A configuração hídrica especial do território propiciou assim a proximidade secular entre o mester ancestral dos curtumes, primeiros utilizadores da cochinilha, e o de açougueiro, ao qual se deve a utilização ulterior da célebre *grana del tintore* como corante e aromatizante também de enchidos.

A «Mortadella di Prato» usufrui de uma reputação que se baseia essencialmente na utilização do licor de alquermes, o qual, pela criação de contraste entre o seu sabor doce e delicado e o sabor quente e picante das especiarias, do alho e do sal marinho, confere ao produto características organoléticas totalmente originais. O saber tradicional local reforça esta especificidade graças: à escolha dos pedaços de carne mais adequados para cozedura; à coesão especial da massa resultante da combinação das proteínas do tecido conjuntivo com o açúcar do alquermes; a uma melhor proteção da matéria gorda contra o ranço, pela ação bacteriostática e antioxidante da mistura de especiarias moídas, da pimenta preta, do alho e do sal marinho; e à garantia da secagem lenta e progressiva do produto, por recurso à estufagem antes da cozedura. Todos estes elementos, considerados em conjunto, tornam o produto único no panorama gastronómico italiano.

A presença do alquermes como ingrediente característico da «Mortadella di Prato» é um indicador fiável da origem pratense e da pertença exclusiva do produto ao território de Prato. Efetivamente, o alquermes é um licor de cor vermelho-vivo, antigamente obtido exclusivamente a partir da cochinilha, um inseto parasita seco e reduzido a pó, que, durante séculos, foi utilizado para tingir tecidos (desde sempre, a principal atividade económica ligada aos *gore* da cidade e do território de Prato). O conhecimento aprofundado sobre a cochinilha em todo o território de Prato

gerou uma grande versatilidade na utilização deste corante, tanto no setor têxtil como nos setores alimentar e médico. A utilização do alquermes na gastronomia manteve-se, desde o setor da charcutaria ao da pastelaria típica (*pesche di Prato*). Esta especificidade, aliada ao facto de os produtores de Prato terem sabido conservar os modos de produção tradicionais, reforçou a reputação da «Mortadella di Prato», incontestável e atestada por documentação abundante. Os primeiros documentos fiáveis sobre a «Mortadella di Prato» enquanto produto originário da cidade de Prato remontam a 1733, quando da beatificação da freira Caterina de'Ricci, tendo as freiras do mosteiro dos dominicanos de Prato preparado um almoço para os convidados em que figurava esta iguaria local. A «Mortadella di Prato» é mencionada com este nome em 1854, na correspondência Guasti-Pierallini, em artigos do jornal *Lo Zenzero*, em 1862, e, ao longo do século XIX, em livros de economia (*L'Italia economica*, de 1868, *L'Italia all'opera*, de 1869), em relatórios redigidos em italiano, inglês e francês para as exposições internacionais de Londres e de Paris e numa nota de um comissário da polícia francês sobre a exportação do produto para França (1867), confirmando assim a sua reputação. No relatório de um comissário da exposição internacional de Londres, diz-se nomeadamente que *a Mortadella de Prato e a Mortadella de Bolonha dão o nome a todos os produtos do mesmo género fora do território* (ou seja, no estrangeiro). Também ao longo do século XX, muitas são as referências escritas à «Mortadella di Prato», ultrapassando o quadro das recolhas de receitas locais para atingir a edição de livros, a imprensa diária nacional e o mundo da gastronomia nacional e internacional, atestando assim o aumento da fama do produto. A sua especificidade levou a que fosse referido em muitos livros de culinária e guias gastronómicos locais, nacionais e internacionais, desde a primeira edição do guia gastronómico de Itália, do Touring Club italiano (1931). A reputação deste produto está igualmente associada ao assinalável interesse manifestado por grandes chefes de cozinha e personalidades da cultura e da gastronomia internacionais, tais como o escritor M. V. Montalbán. O produto foi igualmente valorizado enquanto expressão autêntica da tradição gastronómica de Prato por associações como a *Accademia della cucina italiana* (1987) e *Slow Food*, que o protege desde 2000. Desde o século XVIII, é comum nesta região saborear a «Mortadella di Prato» com figos ou utilizá-la na cozinha tradicional em muitos pratos típicos, de que se destacam os *sedani alla pratese* (aipos à Prato). Para além da manifestação local *Divini profumi. Tra bere e sapere, cultura e sapori della provincia di Prato*, o produto é geralmente proposto em feiras, inclusive internacionais.

#### Referência à publicação do caderno de especificações

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

A atual administração lançou o procedimento nacional de oposição para reconhecimento da Indicação Geográfica Protegida «Mortadella di Prato» na *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* n.º 192, de 20 de agosto de 2014.

O texto do caderno de especificações pode ser consultado no sítio web do *Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali*, clicando em <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>,

ou acedendo diretamente à página inicial do sítio web do *Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali* (<http://www.politicheagricole.it>), clicando em «Prodotti DOP e IGP» (no canto superior direito do ecrã) e em «Prodotti DOP IGP STG» (à esquerda no ecrã) e, por último, em «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».

**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 317/05)

A presente publicação confere direito de oposição ao pedido de registo, nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho <sup>(1)</sup>.

DOCUMENTO ÚNICO

«CAPPELLACCI DI ZUCCA FERRARESI»

N.º UE: IT-PGI-0005-01324 — 26.3.2015

DOP ( ) IGP ( X )

**1. Nome**

«Cappellacci di zucca ferraresi»

**2. Estado-Membro ou país terceiro**

Itália

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

**3.1. Tipo de produto**

Classe 2.5. Massas alimentícias.

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

«Cappellacci di zucca ferraresi» designa uma massa alimentícia fresca recheada, sendo a massa obtida da mistura de farinha de trigo mole, farinha de trigo duro e ovos, e o recheio de polpa de uma variedade de abóbora (*Cucurbita moschata* var. *violina*) cozida, queijo ralado e noz-moscada.

Características dos «Cappellacci di zucca ferraresi» no momento de expedição para o mercado:

Características físicas:

Forma: arredondada e dobrada, imitando o chapéu de palha típico dos camponeses.

Dimensões: diâmetro compreendido entre 4 cm e 7 cm.

Peso: de 10 g a 28 g.

Características organoléticas:

Aspeto externo: cor amarela típica da massa com ovo, mais intensa na parte que contém o recheio, devido à presença da polpa amarela da abóbora.

Aspeto interior: cor amarela da abóbora madura.

Consistência da massa: média, macia.

Sabor: da massa, com contraste entre o açucarado da abóbora e o salgado do queijo, a que se junta o aroma da noz-moscada.

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

A receita tradicional de «Cappellacci di zucca ferraresi» prevê a utilização dos seguintes ingredientes para elaboração da massa e do recheio:

<sup>(1)</sup> JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

Ingredientes para a massa (para 1 kg de produto):

Ingredientes para 1 kg de produto acabado	Doses em gramas	Tolerância em gramas
Mistura de farinha de trigo mole de tipo «00» e farinha de trigo duro em proporções variáveis, muito embora com predominância de farinha de trigo mole	250	+/-50
Ovos ou produto pasteurizado à base de ovo constituído pela mistura de gemas e claras de ovo	165	+/-20

Ingredientes para o recheio:

Ingredientes para 1 kg de produto acabado	Doses em gramas	Tolerância em gramas
Polpa de abóbora amarela ( <i>Cucurbita moschata</i> comumente designada por «Violina»)	400	+/-30
Queijo ralado	122	+/-40
Pão ralado	60	+/-20
Noz-moscada	3	+/-1
Ingredientes facultativos:	Dose média	
Açúcar	q.b.	

É proibida a utilização de corantes.

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

A preparação da massa e do recheio, bem como a elaboração do produto, devem ocorrer na área geográfica identificada no ponto 4.

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

Considerando que se trata de um produto delicado, é essencial reduzir ao mínimo os riscos sanitários e de qualidade para o consumidor que poderiam resultar de manipulações múltiplas e da exposição a agentes físicos e atmosféricos, provocando a degradação do produto, o aparecimento de gretas ou a libertação de água interna, provocando o aumento da carga bacteriana e o escurecimento da cor do recheio (o cor-de-laranja típico tornar-se-ia castanho-acinzentado). Assim sendo, o produto deve ser comercializado acondicionado ou embalado nos locais de venda, a pedido do consumidor, ou ainda pré-embalado para venda direta. Para preservar as características físicas e organoléticas dos «Cappellacci di zucca ferraresi», as operações de acondicionamento devem ser realizadas, o mais tardar, no prazo de 60 minutos após o termo da fase de produção.

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

Os «Cappellacci di zucca ferraresi» podem ser comercializados acondicionados ou a granel.

Neste último caso, a embalagem ou pré-embalagem para venda direta deve ostentar, de forma bem visível, as informações e os elementos previstos para o acondicionamento.

Os produtos acondicionados em atmosfera protetora devem apresentar-se em embalagem termosselada.

O peso líquido do produto comercializado acondicionado não pode ser inferior a 100 g nem superior a 2 000 g.

O acondicionamento deve ostentar o símbolo IGP da UE, a menção «Cappellacci di zucca ferraresi» e as seguintes informações complementares:

- nome ou razão social e endereço da empresa responsável pelo fabrico e/ou acondicionamento;
- logótipo do produto.

O logótipo é o seguinte:



#### 4. Delimitação concisa da área geográfica

A área de produção dos «Cappellacci di zucca ferraresi» corresponde ao território da província de Ferrara.

#### 5. Relação com a área geográfica

O território é considerado uma verdadeira região cerealífera, devido ao cultivo generalizado do trigo e à presença de muitos fabricantes de farináceos. Um outro produto tradicionalmente cultivado nos campos de Ferrara, a abóbora «violina», é celebrado por ocasião das festas populares (nomeadamente as de Pontelangorino e de Ostellato, que existem, respetivamente, desde 1995 e 1998), estando associada à sua produção uma importante atividade de transformação. O fabrico desta massa especial ocorre neste território de acordo com uma tradição que testemunha uma especialização e uma prática artesanal de alto nível, essencialmente resultantes da habilidade manual e inevitavelmente ligadas a uma mão-de-obra difícil de encontrar fora da região.

Os «Cappellacci di zucca ferraresi» adquiriram grande reputação ao longo dos tempos, não só graças à originalidade da forma, que reproduz o antigo chapéu de palha dos camponeses da região de Ferrara, mas sobretudo devido às qualidades organolépticas excecionais do produto. O contrate proporcionado, no recheio, entre o sabor salgado do queijo e o açucarado da abóbora «violina», cuja polpa apresenta igualmente a vantagem de ser pobre em filamentos e de boa conservação, é particularmente apreciado pelos gastrónomos.

A utilização desta abóbora na elaboração do recheio deve-se ao facto de a planta ser tradicionalmente cultivada na região desde 1570.

Aos fatores referidos convém acrescentar a destreza dos operadores, particularmente desenvolvida neste território. Esta é notória sobretudo nas fases de transformação da abóbora e de elaboração do produto (recheio dos quadradinhos de massa e fabrico posterior).

Os «Cappellacci di zucca ferraresi» testemunham igualmente o domínio da técnica de fabrico da massa com ovos («sfoglia»), de tradição igualmente muito antiga. Efetivamente, já é descrita em 1549 por Cristoforo da Messiburgo, mordomo dos duques de Este, na recolha de receitas intitulada *Banchetti composizione di vivande e apparecchio generale*. Assim sendo, não é nenhuma surpresa que o produto fosse considerado iguaria de luxo, apesar da «pobreza» do recheio de polpa de abóbora, digno de ser servido em grandes ocasiões.

A reputação do produto mantém-se essencialmente ligada às suas origens excecionais que remontam ao Renascimento, mas também aos hábitos alimentares prevaletentes na região de Ferrara, onde sempre se consumiu muita abóbora, tal como atestado pelo historiador local, Giuseppe Longhi, na obra intitulada *Le donne, i cavalieri, l'armi, gli amori e ... la Cucina ferrarese*. O autor escreve o seguinte sobre os modos de vida no campo até ao início da década de 80 do século passado: «...nelle famiglie che non potevano permettersi troppi lussi un piatto, che spandeva un penetrante profumo ricco nella sua povertà, erano le frittelle di fiori di zucca. [...]. Questa larga utilizzazione della zucca è andata in disuso ma sono rimasti i cappellacci. I cappellacci, con il batù di zucca e formaggio» («...nas famílias que não se podiam permitir grandes despesas, havia um prato de pobre que libertava um aroma rico: os sonhos de flor de abóbora. [...]. Esta utilização muito habitual da abóbora perdeu-se entretanto, mas permanecem os *cappellacci* (chapelinhos). Os *cappellacci* recheados com uma massa de abóbora e queijo»).

Os «Cappellacci di zucca ferraresi» são bem conhecidos sob este nome, quer na linguagem corrente quer no comércio. A reputação deste produto típico de Ferrara é ainda confirmada por testemunhos da presença habitual dos *cappellacci* na ementa das refeições servidas em grandes ocasiões (nas festas e nas refeições oficiais organizadas para convidados de prestígio, como por ocasião da visita do chefe de Estado italiano a Ferrara, em 1988).

A relação cultural entre os «Cappellacci di zucca ferraresi» e o seu território é igualmente atestada por muitas manifestações consagradas ao produto há vários anos. Entre elas, refira-se a «Sagra dal Caplaz», realizada em Coronella, uma povoação do município de Poggio Renatico (província de Ferrara), desde 1989, e a «Sagra della zucca e del suo cappellaccio», que decorre em San Carlo di Sant'Agostino (província de Ferrara) desde 2001. Estas duas manifestações, que se realizam na segunda quinzena de agosto, constituem também as principais ocasiões para se celebrar e degustar o produto.



O nome do produto emprega-se desde o final do século XIX em livros clássicos da cozinha de Ferrara (*Cucina pratica ferrarese*, 1896, e as obras de Longhi, 1984, e de Iori Galluzzi Iannotta, 1987), em guias sobre a gastronomia local (*Ferrara, terra acqua e sapori*, 2009) e nacional (a partir de *Il Boccafina*, de 1967), bem como na ementa dos restaurantes.

### **Referência à publicação do caderno de especificações**

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

A atual administração lançou o procedimento nacional de oposição, publicando a proposta de alteração do caderno de especificações da IGP «Cappellacci di zucca ferraresi» na *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* n.º 25 de 31.1.2015.

O texto consolidado do caderno de especificações pode ser consultado no endereço internet <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>,

ou acedendo diretamente à página inicial do sítio *web* do *Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali* (<http://www.politicheagricole.it>), clicando em «Prodotti DOP e IGP» (no canto superior direito do ecrã) e em «Prodotti DOP IGP STG» (à esquerda no ecrã) e, por último, em «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».

---





ISSN 1977-1010 (edição eletrónica)  
ISSN 1725-2482 (edição em papel)



**Serviço das Publicações da União Europeia**  
2985 Luxemburgo  
LUXEMBURGO

**PT**