C/2025/3209

13.6.2025

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2025/3209)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Clementine del Golfo di Taranto»

PGI-IT-0247-AM01 — 20.3.2025

1. **Nome do produto**

«Clementine del Golfo di Taranto»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☐ Denominação de origem protegida (DOP)

☒ Indicação geográfica protegida (IGP)

☐ Indicação geográfica (IG)

3. **Setor**

☒ Produtos agrícolas

☐ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

Itália

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Ministério da Agricultura, da Soberania Alimentar e das Florestas — Promoção da Qualidade Agroalimentar (PQA) 1

6. **Qualificação como alteração normalizada**

Trata-se de uma alteração normalizada na aceção do artigo 24.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143, uma vez que não inclui uma alteração da denominação, não corre o risco de anular a relação e não implica restrições adicionais à comercialização do produto.

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

1. *Supressão da referência ao Regulamento (CEE) n.º 2081/92*

Foi suprimida a referência ao Regulamento (CEE) n.º 2081/92 no artigo 1.º do caderno de especificações.

A alteração não afeta o documento único.

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Alterações do artigo 4.º sobre as características de cultivo: poda*

O artigo 4.º do caderno de especificações foi alterado mediante a supressão do requisito de poda anual. Agora, a poda também pode ser realizada de dois em dois anos, sendo igualmente permitida a poda em verde.

Esta atividade teve de ser racionalizada devido à crescente escassez de mão de obra para a poda especializada de citrinos. Por conseguinte, a poda pode ser efetuada em anos alternados, se as condições de cultivo da planta o permitirem. A poda em verde destina-se a equilibrar a produção.

A alteração não afeta o documento único.

3. *Alterações do artigo 4.º sobre as características de cultivo: irrigação*

O artigo 4.º do caderno de especificações foi alterado mediante a dissociação da irrigação e da falta de precipitação, bem como através da inclusão de métodos de irrigação subterrânea.

Este método de irrigação foi incluído no caderno de especificações em resposta à necessidade crescente de tornar a utilização da água mais eficiente.

A alteração não afeta o documento único.

4. *Alterações do artigo 4.º sobre as características de cultivo: mobilização do solo*

O artigo 4.º do caderno de especificações foi alterado, passando a incluir a opção de utilizar técnicas de instalação de erva geridas.

A utilização de técnicas de instalação de erva foi incluída no caderno de especificações devido à necessidade atual e crescente de proteção contra a perda de matéria orgânica nos solos e de preservação da biodiversidade de uma fauna de insetos benéfica.

A alteração não afeta o documento único.

5. *Alterações do artigo 4.º sobre as características de cultivo: densidade de plantação*

O artigo 4.º do caderno de especificações foi alterado mediante a simplificação do texto relativo aos requisitos de densidade de plantação, permitindo diferentes densidades de plantação até um máximo de 750 plantas/ha. Anteriormente, este limite só era permitido em plantações existentes antes do reconhecimento da IGP.

O número máximo de plantas por hectare foi aumentado em resultado da introdução, nas últimas duas décadas, de distâncias de plantação dinâmicas e de camalhões nas técnicas normais de cultivo de citrinos.

A alteração não afeta o documento único.

6. *Alterações do artigo 4.º sobre as características de cultivo: definição dos porta-enxertos*

O artigo 4.º do caderno de especificações foi alterado mediante a introdução da possibilidade de utilizar os porta-enxertos previstos na legislação em vigor em alternativa ao *Citrus aurantium* L., vulgarmente conhecido por «laranja amarga».

A introdução da opção de utilizar porta-enxertos que não o *Citrus aurantium* deve-se estritamente a razões fitossanitárias.

A alteração não afeta o documento único.

7. *Artigo 6.º: introdução de especificações para os produtos destinados à transformação*

O artigo 6.º do caderno de especificações foi alterado mediante a introdução de especificações do produto destinado à transformação, permitindo a utilização de frutos eventualmente danificados, isentos de podridão e/ou com calibre mínimo de 7 (41-48 mm), sem prejuízo das outras características estabelecidas no caderno de especificações. Estes frutos podem utilizar a IGP «Clementine del Golfo di Taranto», mas não podem ser vendidos ao consumidor final na sua forma não transformada.

A inclusão de regras aplicáveis aos produtos transformados no caderno de especificações justifica-se pelo interesse crescente da indústria transformadora em produtos com estatuto de proteção. O tamanho mínimo foi reduzido em uma categoria apenas para os produtos destinados a transformação devido ao interesse crescente da indústria transformadora em produtos com estatuto de proteção. Tal não afeta a percentagem do produto destinada ao consumo direto.

A alteração afeta o documento único.

8. *Artigo 7.º: inserção do artigo na relação*

A relação foi incluída no artigo 7.º e as especificações de rotulagem e embalagem foram transferidas para o artigo 8.º.

O texto aditado reproduz na íntegra e sem alterações as informações já contidas nos pontos 4.4 e 4.6 do resumo em vigor antes da presente alteração.

A alteração afeta o documento único.

9. *Artigo 8.º: descrição e apresentação*

Foi aditado o artigo 8.º ao caderno de especificações, com as especificações relativas à descrição e apresentação transferidas do artigo 7.º, que passou a abranger a relação.

O peso máximo das embalagens foi retirado e substituído por um peso mínimo. A percentagem de frutos numa embalagem que devem ostentar o logótipo da denominação foi alterada de 90 % para 60 %. Além disso, as informações obrigatórias podem ser incluídas no rótulo e/ou etiqueta e/ou embalagem, substituindo o requisito de serem todas agrupadas num dos lados da embalagem.

A expansão do mercado de referência para a venda de produtos com denominação protegida tem resultado em tendências de compra diferentes entre os consumidores finais. Por conseguinte, a fim de satisfazer diferentes exigências do mercado, o peso máximo foi substituído por um peso mínimo para as embalagens seladas e foram retirados os tamanhos mínimo e máximo das embalagens não seladas, o que permite mais opções de embalagem.

A percentagem de frutos que requerem a aposição de um autocolante em embalagens não seladas foi reduzida, a fim de acelerar as operações de acondicionamento no caso das pequenas empresas de venda, que não dispõem de equipamento dispendioso para automatizar completamente a aplicação de autocolantes e que, por isso, a efetuam manualmente.

A alteração afeta o documento único.

10. *Artigo 8.º: descrição e apresentação*

No artigo 8.º, foi suprimida a obrigatoriedade de incluir a menção «Indicazione Geografica Protetta» [Indicação Geográfica Protegida], substituindo-a pela abreviatura «IGP», e foram aditadas as especificações para a identificação e rotulagem do produto destinado exclusivamente à transformação.

A alteração afeta o documento único.

11. *Artigo 8.º: descrição e apresentação*

Foi agora incluído o logótipo da denominação, para o qual só era apresentada anteriormente uma descrição gráfica.

A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s) da IGP**

«Clementine del Golfo di Taranto»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Itália

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

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

— 08 — FRUTAS; CASCAS DE CITRINOS (CITROS) E DE MELÕES

0805 — Citrinos (citros), frescos ou secos

0805 21 — Mandarinas (incluindo as tangerinas e as satsumas)

0805 22 — Clementinas

— 20 — PREPARAÇÕES DE PRODUTOS HORTÍCOLAS, DE FRUTAS OU DE OUTRAS PARTES DE PLANTAS

2008 — Fruta e outras partes comestíveis de plantas, preparadas ou conservadas de outro modo, mesmo com adição de açúcar ou de outros edulcorantes ou de álcool, não especificadas nem compreendidas noutras posições

2008 30 — Citrinos (citros)

2008 30 55 — Mandarinas (incluindo as tangerinas e as satsumas); clementinas, wilkings e outros citrinos (citros) híbridos semelhantes

2008 30 75 — Mandarinas (incluindo as tangerinas e as satsumas); clementinas, wilkings e outros citrinos (citros) híbridos semelhantes

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

A indicação geográfica protegida (IGP) «Clementine del Golfo di Taranto» refere-se exclusivamente às clementinas da espécie *Citrus clementine* Hort. ex Tanaka dos seguintes cultivares e seleções clonais: Comune, Fedele, Precoce di Massafra (Spinoso), Grosso Puglia, ISA, SRA 63, SRA 89.

A indicação geográfica protegida «Clementine del Golfo di Taranto» deve satisfazer, para além dos requisitos estabelecidos nas normas comuns de qualidade em vigor, as seguintes características:

Forma: esferoidal, ligeiramente achatada nos polos;

Casca: lisa ou ligeiramente rugosa, cor de laranja, com, no máximo, 30 % de coloração verde;

Cor da polpa: cor de laranja;

Calibre mínimo: 6 (43-52 mm);

Teor mínimo de sumo: 40 % do peso do fruto prensado manualmente;

Aroma: intenso e persistente;

Rácio de maturação: mínimo 6:1, obtido a partir do rácio entre o teor em sólidos solúveis expresso em graus Brix e os ácidos tituláveis expressos em ácido cítrico;

Sem sementes, com presença de, no máximo, 5 % de clementinas contendo um máximo de três sementes.

Quando o produto se destina a transformação, é permitida a utilização de frutos eventualmente danificados, isentos de podridão e/ou com calibre mínimo de 7 (41-48 mm), sem prejuízo das outras características estabelecidas no caderno de especificações. Estes frutos podem utilizar a IGP «Clementine del Golfo di Taranto», mas não podem ser vendidos ao consumidor final na sua forma não transformada.

3.3. *Alimentos para animais (unicamente no caso dos produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente no caso dos produtos transformados)*

A indicação geográfica protegida (IGP) «Clementine del Golfo di Taranto» refere-se às clementinas dos seguintes cultivares e seleções clonais: Comune, Fedele, Precoce di Massafra (Spinoso), Grosso Puglia, ISA, SRA 63, SRA 89.

As clementinas em questão só podem ser fornecidas ao consumidor no estado fresco e devem ser produzidas no território dos municípios da província de Taranto referidos no ponto 4.

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

As fases de produção das «Clementine del Golfo di Taranto» devem ter lugar na área de produção identificada no ponto 4.

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

As «Clementine el Golfo di Taranto» devem ser introduzidas no consumo: em embalagens seladas, de modo a impedir que o conteúdo possa ser extraído sem rutura do selo, com um peso mínimo de 0,5 kg; ou, alternativamente, em embalagens não seladas, com o logótipo da denominação aposto em, no mínimo, 60 % dos frutos contidos na embalagem.

Sempre que o produto IGP se destine exclusivamente à transformação e não possa ser colocado à disposição do consumidor final no seu estado natural, a identificação deve figurar nas embalagens ou recipientes de acordo com a legislação.

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

Não podem ser utilizados adjetivos que exaltem características comerciais ou exprimam opiniões comerciais adicionais.

A menção «I.G.P. Clementine del Golfo di Taranto» deve figurar na embalagem em carateres claros que se distingam facilmente de qualquer outra informação e que sejam, pelo menos, duas vezes maiores do que os do restante texto.

É permitido incluir texto referente a: nomes, firmas e marcas privadas com um código de identificação, desde que não induzam o consumidor em erro nem exaltem as características do fruto.

Sempre que o produto IGP se destine exclusivamente à transformação e não possa ser colocado à disposição do consumidor final no seu estado natural, a identificação deve figurar nas embalagens ou recipientes de acordo com a legislação. Estes devem ostentar a menção «Clementine del Golfo di Taranto IGP, destinate alla trasformazione» [IGP «Clementine del Golfo di Taranto» destinada a transformação]. O logótipo específico e inconfundível, que deve ser utilizado juntamente com a indicação geográfica protegida, é circular e formado por dois círculos concêntricos de cor verde Pantone 356 CV. No espaço entre os dois círculos, figuram as palavras seguintes com a mesma cor verde Pantone 356 CV: Indicazione Geografica Protetta [Indicação Geográfica Protegida]. Na parte central, apresenta um céu azul (em Pantone 306 CV) e uma clementina de cor alaranjada intensa (em laranja Pantone 021 CV), com pedúnculo e folha de cor verde (em Pantone 356 CV). Por baixo da imagem do fruto figura a menção «Clementine del Golfo di Taranto» em laranja Pantone 021 CV. Entre os dois círculos, é inserida na parte inferior a abreviatura «I.G.P.» a verde (Pantone 356 CV).



4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área de produção das «Clementine del Golfo di Taranto» compreende todo o território dos municípios de Palagiano, Massafra, Ginosa, Castellaneta, Palagianello, Taranto e Statte.

5. **Relação com a área geográfica**

A origem das clementinas não é clara. Segundo certos autores, seria um híbrido natural relevado na Argélia em 1898, enquanto, segundo Tanaka, se trataria de um citrino semelhante à mandarina de Cantão, difundido na China (*Citrus clementine* Hort.). É possível fazer remontar as primeiras introduções de espécies cítricas no território da província de Taranto ao séc. XVIII, mas só no século XX se assiste à difusão dos citrinos como cultura especializada. O território interessado na denominação tem o seu centro de gravidade, quer geográfico, quer socioeconómico, nas comunas da província de Taranto banhadas pelo golfo homónimo. Na década de 1950, com o início da reforma fundiária, graças à descoberta, captação e criação de recursos de irrigação adequados, a cultura dos citrinos inicia um processo de expansão e especialização e assume a conotação de cultura proeminente da área delimitada. O clima quente, assoalhado e pouco húmido do território do litoral do Golfo de Taranto tem uma incidência positiva nos processos de crescimento e maturação das frutas e na aquisição de excelentes características qualitativas, no que toca à cor, sabor e conservabilidade. A rastreabilidade do produto é garantida pelo facto de os produtores das «Clementine del Golfo di Taranto» deverem inscrever os seus pomares de citrinos numa lista especial, ativada, mantida e atualizada pelo organismo de controlo. Os produtores comunicam os dados cadastrais para a identificação dos respetivos pomares de citrinos, a superfície, o compasso e o ano de plantação.

O território banhado pelo Golfo de Taranto deve ser considerado ideal para a cultura dos citrinos, na medida em que os terrenos, homogéneos e quase sempre planos, são férteis, profundos e bem drenados. A ótima exposição meridional e a existência da cadeia de colinas da Murgia, que protege dos ventos setentrionais frios, contribuem para caracterizar a área de produção. Para proteger as plantas de clementinas dos ventos que sopram do sul, como o siroco e o *libeccio*, que provêm do mar e podem causar danos às plantas, os produtores frequentemente recorrem à criação de barreiras quebra-vento, quer com espécies vegetais, quer com redes apropriadas. As temperaturas são favoráveis a essas culturas, porque raramente descem abaixo de 0 °C. Além disso, as consideráveis variações térmicas entre o dia e a noite, verificadas durante o período de maturação, favorecem as qualidades estéticas e organoléticas das frutas. As condições climáticas favoráveis para o cultivo das espécies permitiram comparar e individualizar nessa área produtiva mutações espontâneas da variedade inicial e geralmente cultivada, a «Commune» (Comum), que, devido a características morfológicas e qualitativas dos frutos, acederam a um estatuto importante, tomando, algumas delas, também o nome da localidade geográfica, como o «Grosso Puglia» e o «Precoce di Massafra». O cultivo desta espécie assumiu nesta área uma forte especialização e uma conotação que vai além da simples cultura agrária; a confirmação do interesse económico e social pela produção das clementinas é demonstrada pela realização, já desde o longínquo 1970, da festa da mandarina, momento de debate e reflexão sobre as perspetivas desta cultura, tendo o produto assumido um renome afirmado nos mercados nacionais, ligado às características qualitativas (organoléticas e comerciais) que lhe são próprias.

Referência à publicação do caderno de especificações

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252F4%252Fe%252FD.a7e2182d713c002a0eaf/P/BLOB%3AID%3D3343/E/pdf?mode=download