C/2024/2071

7.3.2024

Publicação de um pedido de registo de um nome 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

(C/2024/2071)

A presente publicação confere o 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], por um período de três meses a contar da data da presente publicação.

DOCUMENTO ÚNICO

«Cavolfiore della Piana del Sele»

N.º UE: PGI-IT-02905

Enviado a 20.3.2023

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

«Cavolfiore della Piana del Sele»

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 ao nome indicado no ponto 1*

O nome «Cavolfiore della Piana del Sele» designa as cabeças de couve-flor pertencente às variedades e aos híbridos de *Brassica oleracea* L. var. *botrytis* enumerados abaixo e cultivados na área definida no ponto 4 do presente documento único.

As variedades e híbridos, com ciclo vegetativo entre 70 e 215 dias, são as seguintes:

Alston, deepty, guidalina, lucex, marmorex, valmer, tatuin, alcala, moonshine, whiton, adona, moncayo, bouchard, lotsa, socius, ardent, obiwan, casper, spacestar-gol, acis, wonder, lavaredo, borealis, naruto, akara, tramont, rafale, omeris, karen, maimon, subasio, cantabria, altair, alfeen, bernoulli, amistad, amistad-bio, pamyros, diwan, guendis, typical, lecatis, triomphant, tonale, akinen, braven, talvena, manresa, carantic, parotis, cristallo, darifeen, locarno, barcedo, vedis, alberto, nomad.

O produto é colocado no mercado em estado fresco ou pronto para consumo, sendo objeto de muito pouca transformação (*IV gamma*), a qual se subdivide em seleção, triagem, corte, lavagem, secagem e acondicionamento em sacos, caixas estanques ou outra forma de embalagem, conforme pormenorizado no ponto 3.5 abaixo, com eventual recurso a atmosfera modificada.

A fim de serem elegíveis para proteção, quando introduzidas no consumo, as cabeças de couve-flor devem ter as características seguintes:

a) Em termos de dimensão, pelo menos, 13 cm de diâmetro;

b) Uma forma e coloração típicas da variedade a que pertencem;

c) Inexistência de manchas em toda a superfície da cabeça;

d) Inexistência de folhas no interior da cabeça;

e) Estrutura interna: botões florais com textura compacta;

f) Botões florais intactos e cabeça coberta por folhas;

g) Inexistência de odores anormais e podridões;

[1] JO L 343 de 14.12.2012, p. 1, ELI: https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj?locale=pt

h) A matéria seca das cabeças deve ser superior a 6 % do seu peso em estado fresco;

i) O resíduo refratométrico deve ser ≥ 8,7 graus Brix;

j) Antioxidantes: o teor de vitamina C deve ser superior a 50 mg/kg;

k) Grau de firmeza no momento da colheita: 3 psi (libra por polegada quadrada);

l) O teor de magnésio não pode ser inferior a 18 mg/100 g.

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

—

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

Todas as etapas da produção da «Cavolfiore della Piana del Sele» devem ocorrer na área geográfica.

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

As cabeças em estado fresco são selecionadas e acondicionadas de acordo com as diferentes dimensões e requisitos de comercialização, a saber:

— produto com folhas: cabeça coberta pelas folhas,

— produto aparado: com folhas cortadas no mínimo 3 cm acima da cabeça,

— produto semiaparado: com folhas cortadas no mínimo 3 cm acima da cabeça, mas em menor quantidade do que o produto aparado,

— produto desfolhado: com as cinco folhas mais interiores e sem a parte não comestível do caule,

— produto nu: sem folhas e protegido por película aderente, incluindo película microperfurada.

A embalagem utilizada deve cumprir o disposto no direito da UE. A embalagem pode ser feita de vários materiais, como madeira, cartão, papel, rede e plástico.

Quando introduzidos no consumo, o conteúdo de cada embalagem e cada embalagem individual devem ter dimensões uniformes e conter cabeças de couve-flor da mesma variedade. Os produtos colocados no mercado prontos para consumo (*IV gamma*) devem ser acondicionados em recipientes como tabuleiros, sacos ou caixas. O recurso a atmosferas modificadas é opcional.

Os recipientes podem ser feitos de plástico, cartão ou outro material considerado adequado para a utilização nos termos da legislação pertinente.

O acondicionamento deve preservar as características típicas e particularidades do produto, sem provocar deterioração.

O conteúdo de cada embalagem deve estar sempre claramente visível. Todas as embalagens devem ser estanques, de forma que o produto não possa ser removido sem rasgar a embalagem. O produto não pode ser vendido a granel.

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

O logótipo da denominação deve ser aposto nas partes não comestíveis de cada cabeça de couve-flor em cada embalagem.

No caso dos produtos colocados no mercado prontos para consumo (*IV gamma*), o logótipo da denominação deve ser aposto em cada recipiente.

As embalagens e os recipientes dos produtos colocados no mercado em estado fresco ou prontos para consumo (*IV gamma*) devem ostentar: o logótipo europeu IGP, acompanhado da menção «Cavolfiore della Piana del Sele I.G.P», bem como o nome, a firma e o endereço do produtor e do acondicionador.

As embalagens podem igualmente apresentar informações, símbolos ou pictogramas que incentivem o consumidor a eliminar o recipiente de forma «ecológica», a fim de incentivar a recolha, a reutilização e a reciclagem.

Além disso, podem ser indicadas outras certificações obtidas pelo produto (GLOBALG.A.P., BRC, IFS, Resíduo Zero, etc.). É autorizada a utilização de nomes, nomes de empresas e marcas privadas, desde que não tenham caráter laudatório nem sejam suscetíveis de induzir o consumidor em erro quanto à natureza e às características do produto.

Não é permitida nenhuma outra descrição que não esteja expressamente prevista no caderno de especificações.

Abaixo é apresentado o logótipo da denominação nas suas diferentes versões: preto e branco (positivo), cor e preto e branco (negativo).







4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área de produção da «Cavolfiore della Piana del Sele» situa-se na província de Salerno e compreende o território administrativo dos seguintes municípios: Albanella, Altavilla Silentina, Battipaglia, Bellizzi, Capaccio Paestum, Eboli, Giungano, Montecorvino Pugliano, Montecorvino Rovella e Pontecagnano Faiano.

5. **Relação com a área geográfica**

A relação entre a «Cavolfiore della Piana del Sele» e a área geográfica de produção baseia-se na qualidade do produto e na sólida reputação adquirida ao longo do tempo.

O clima de Piana del Sele interage positivamente com as características específicas do solo ao determinar as características de elevada qualidade muito apreciadas da «Cavolfiore della Piana del Sele», uma vez que permite que as plantas tirem o máximo partido do seu potencial genético, minimizando simultaneamente o risco de *stress* hídrico e térmico.

A área apresenta um clima particularmente distinto, resultante tanto do papel na regulação da temperatura desempenhado pelo mar Tirreno, na sua costa ocidental, e pela cordilheira dos Alburni, a nordeste, que a protege dos ventos frios provenientes dos Balcãs e permite igualmente recolher as chuvas de Oeste em reservatórios subterrâneos naturais, beneficiando as culturas.

A área de referência é uma área de produção ótima para o cultivo de couve-flor, incluindo durante o período de verão. As diferentes altitudes asseguram uma amplitude de temperaturas ótima para o cultivo desta espécie (4 °C-20 °C) em zonas montanhosas da área delimitada, o que permite o início da produção inclusivamente nos meses de primavera e verão entre maio e setembro. Em contrapartida, as zonas planas mais produtivas abrangem as estações do outono e inverno (outubro a abril).

As terras agrícolas apresentam uma camada espessa de solo arável vulcânico-aluvial. O elemento vulcânico resulta das várias erupções do Vesúvio, enquanto o rio Sele e outros cursos de água superficiais que atravessam a área são responsáveis pela componente aluvial. Estas características criaram solos muito ricos em macro e micronutrientes, nomeadamente potássio, cálcio, magnésio e ferro, envolvidos nos processos metabólicos que conferem ao produto a sua textura única, adequação a diferentes tipos de cozedura e sabor rico.

As características reconhecíveis e reconhecidas de elevada qualidade e distintivas da «Cavolfiore della Piana del Sele» são influenciadas, em primeiro lugar, pelas características ambientais específicas que existem exclusivamente na área de cultivo da «Cavolfiore della Piana del Sele». Estas características juntam-se numa combinação completamente única.

A relação é patente ao comparar-se o produto obtido na área identificada e os produtos de diferentes áreas de produção (a norte e sul da planície de Piana del Sele), o que evidencia as características qualitativas específicas da «Cavolfiore della Piana del Sele».

Para o efeito, o Departamento de Agricultura da Universidade de Nápoles Federico II realizou um projeto de investigação de três anos em três locais diferentes, Eboli (SA), Acerra (NA) e Foggia (FG).

Nas três áreas referidas, procedeu-se à plantação simultânea de couve-flor, tendo sido utilizada a mesma técnica de cultivo, pelo que o único fator experimental ou a única componente variável era o local de cultivo. Durante os três anos do projeto de investigação, todos os meses de janeiro, colheram-se amostras aleatórias de couve-flor das explorações que cultivam esta espécie hortícola em Piana del Sele (Eboli), Agro Acerrano (Acerra) e Tavoliere delle Puglie (Foggia).

Os testes analíticos à «Cavolfiore della Piana del Sele» revelaram um teor de matéria seca de 10,65 %, ou seja, 13,2 % superior ao das couves-flores colhidas em Acerra (9,41 %) e 10,9 % superior ao das colhidas em Foggia (9,60 %).

O resíduo refratométrico variou ainda mais acentuadamente: 9,22 graus Brix em Eboli (Piana del Sele), 22,9 % superior ao das de Acerra (7,50 graus Brix) e 40,1 % superior ao das de Foggia (6,58 graus Brix).

O mesmo se aplica ao teor de magnésio, que é de 25,8 mg/100 g em Eboli, 20,8 mg/100 g em Acerra e 18,7 mg/100 g em Foggia.

O ácido ascórbico (vitamina C), um antioxidante altamente representativo de produtos hortícolas e frutos, sintetizado nas cabeças de couve-flor de Piana del Sele (88,4 mg/kg) é duas vezes superior ao das de Agro Acerrano (Acerra) (43,6 mg/kg) e mais de três vezes superior ao das de Tavoliere delle Puglie (Foggia) (27,1 mg/kg).

O projeto de investigação comparou o grau de firmeza na colheita da «Cavolfiore della Piana del Sele», que era, em média, de 4,35 psi, em comparação com uma média de 3,79 psi para a couve-flor de Acerra e de 3,89 psi para a couve-flor de Foggia.

O elevado grau de firmeza confere ao produto maior resistência à cozedura, sendo, por conseguinte, mais crocante, enquanto o maior teor de magnésio estimula uma maior atividade fotossintética, contribuindo simultaneamente para tornar a cabeça de couve-flor mais doce, atestado pelo resíduo refratométrico, e, portanto, mais saborosa, bem como para conferir às folhas sobrepostas uma cor verde mais atrativa.

Por conseguinte, pode-se argumentar que a reputação da «Cavolfiore della Piana del Sele» é realçada pelo reconhecimento de «propriedades organoléticas e/ou nutricionais específicas» produzidas por características qualitativas distintas.

Todas estas circunstâncias estão na origem de uma visão tradicionalmente muito favorável das cabeças de couve-flor «Cavolfiore della Piana del Sele», como demonstra o contínuo crescimento da produção no decurso dos anos, aliado à reputação bem estabelecida e generalizada do produto em mercados nacionais e europeus.

Referência à publicação do caderno de especificações

https://www.politicheagricole.it/flex/files/1/5/3/D.f6a908888e7456d1217d/Disciplinare_rev_20122023.pdf