

Registado 1000.º Produto de Qualidade

O «Piacentinu Ennese» (DOP), um queijo de ovelha italiano, tornou-se hoje a milésima denominação registada ao abrigo da rotulagem de produtos agrícolas e géneros alimentícios de qualidade, promovida pela Comissão. Em 1992 foram criados regimes da UE, ao abrigo dos quais se têm vindo a registar produtos agrícolas e géneros alimentícios de qualidade provenientes de toda a UE e de além-fronteiras. Os anos mais recentes conheceram um aumento súbito de pedidos de registo, na sequência do alargamento da UE e do interesse crescente de produtores além-UE, incluindo a Índia, China, Tailândia e Vietname, entre outros.

Dacian CILOȘ, Comissário responsável pela Agricultura e Desenvolvimento Rural, declarou: «O registo da milésima denominação constitui um marco importante para os regimes de qualidade. Continua a haver um enorme potencial para estes regimes que dão visibilidade aos produtos europeus de qualidade e valorizam as tradições agrícolas e o património rural.» O Comissário acrescentou: «Os regimes de qualidade da UE constituem a pedra angular do Pacote da Qualidade da Comissão, actualmente em discussão no Parlamento e no Conselho. Com a presente proposta, reforçamos os regimes DOP-IGP, designadamente aumentando o papel e as responsabilidades dos agrupamentos, e insuflamos nova vida ao regime ETG.»

O registo de qualidade de produtos agrícolas e géneros alimentícios abrange:



505 Denominações de Origem Protegida (DOP): Nomes de produtos que devem as suas características exclusivamente ou essencialmente ao local de produção e ao saber dos produtores locais. O produto agrícola ou género alimentício tem de ser produzido, transformado e preparado numa área geográfica identificada, respeitando um saber reconhecido.



465 Indicações Geográficas Protegidas (IGP): Produtos agrícolas e géneros alimentícios cuja reputação ou características estão intimamente ligadas à produção na área geográfica. Pelo menos uma das fases de produção, transformação ou preparação ocorre na área identificada.



30 Especialidades Tradicionais Garantidas (ETG): Nomes de produtos que garantem o carácter tradicional, quer na composição quer nos meios de produção. As ETG não estão ligadas a nenhuma localização específica, mas têm de ser produzidas de acordo com um caderno de especificações.

A Comissão gere igualmente dois registos de indicações geográficas para vinhos e bebidas espirituosas.

O «**Piacentinu Ennese**» DOP é um queijo da província de Enna, na Sicília, Itália. O queijo é fabricado com leite de ovelha cru e açafão (igualmente de Enna), sal e pimenta. As ovelhas pastam em altura (entre 400 e 800 metros), com suplementos de feno, palha e restolho de trigo. O queijo deve a sua peculiaridade ao açafão, às pastagens e ao saber dos produtores locais.

Para mais informações:

Sobre o «*Piacentinu Ennese*» DOP: *link* da base de dados DOOR da Comissão:

<http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/publishedName.html?denominationId=10242>

Base de dados DOOR das DOP, IGP e ETG registadas:

<http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html?sessionId=pL0hLqLXhNmFQyF1b24mY3t9dJQPflg3xbl2YphGT4k6zdWn34l-370879141>

Sítio Web «Política de Qualidade» da DG AGRI:

http://ec.europa.eu/agriculture/quality/index_en.htm

[MEMO/11/84](#)