

## INNE AKTY

## KOMISJA

**Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych**

(2007/C 279/06)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 <sup>(1)</sup>. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

## STRESZCZENIE

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) nr 510/2006****„ACCIUGHE SOTTO SALE DEL MAR LIGURE”****Nr WE: IT/PGI/005/0358/10.08.2004****CHNP ( ) CHOG ( X )**

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu i jest przeznaczone do celów informacyjnych.

**1. Właściwy organ państwa członkowskiego:**

Nazwa: Ministero Politiche agricole, alimentari e forestali  
Adres: Via XX Settembre, 20  
I-00187 Roma  
Telefon: (39) 06 46 65 60 78  
Faks: (39) 06 42 01 31 26  
E-mail: qpa3@politicheagricole.gov.it

**2. Grupa składająca wniosek:**

Nazwa: Cooperativa Pescatori Camogli  
Adres: Via della Repubblica, 140  
I-16032 Camogli (GE)  
Telefon: (39) 0185 77 26 00  
Faks: (39) 011 972 42 25  
E-mail: —  
Skład: producenci/przetwórcy ( X ) inni ( )

**3. Rodzaj produktu:**

Klasa 1.7: Świeże ryby, małże i skorupiaki oraz produkty wytwarzane z nich

(<sup>1</sup>) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, str. 12.

#### 4. Specyfikacja produktu:

(podsumowanie wymogów określonych w art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

##### 4.1 Nazwa produktu: „Acciughe sotto sale del Mar Ligure”

##### 4.2 Opis produktu: Chronione oznaczenie geograficzne (CHOG) *Acciughe sotto sale del Mar Ligure* zastrzeżone jest dla produktu otrzymanego ze złowionych, przetworzonych i konserwowanych w soli sardeli.

Sardele, oznaczające w tym przypadku wyłącznie osobniki gatunku *Engraulis encrasicolus* L., są rybami migrującymi i stadnymi, które przemieszczają się w okresie od wiosny do jesieni w pobliżu wybrzeża liguryjskiego, a zimą osiedlają się na głębokości od 100 do 150 m.

Końcowy produkt, gotowy do wprowadzenia do obrotu, posiada następujące cechy:

- *Wielkość*: długość ryby między 12 a 20 cm.
- *Wygląd zewnętrzny*: sardele muszą być całe; ich bardzo cienka skóra musi być jeszcze częściowo widoczna.
- *Konsystencja*: filety muszą być miękkie i przylegać do ości.
- *Kolor*: niejednorodny, od czerwonego do ciemnobrązowego w zależności od części ciała.
- *Smak*: suchy, mocno słony. Mięso jest chude, jedynie nieznacznie tłuste w smaku.

##### 4.3 Obszar geograficzny: Obszar połowu, przetwarzania i pakowania *Acciughe sotto sale del Mar Ligure* IGP obejmuje wody przylegające do wybrzeża liguryjskiego oraz terytorium gmin regionu Liguria leżących na obszarze zlewiska Morza Tyrreńskiego.

W szczególności obszar połowu obejmuje strefę wzdłuż wybrzeża liguryjskiego w odległości od brzegu, wynoszącej maksymalnie 20 km, wynikającej z głębokości (batymetria od 50 do 300 m) i tradycyjnej techniki połowu typu „lampara” z użyciem sieci oplątujących.

Konieczność ograniczenia obszaru połowu wynika z potrzeby przetworzenia *Acciughe sotto sale del Mar Ligure* w ciągu 12 godzin od ich złowienia.

##### 4.4 Dowód pochodzenia: Każda faza procesu produkcji musi być kontrolowana poprzez rejestrowanie każdego produktu wchodzącego i każdego produktu wychodzącego.

W ten sposób, oraz dzięki wpisaniu danych katastralnych dotyczących rybaków, przetwórców i podmiotów pakujących do odpowiednich wykazów prowadzonych przez organ kontrolny, a także dzięki zadeklarowaniu we właściwym czasie ilości złowionych i opakowanych, gwarantuje się możliwość odtworzenia historii produktu.

W szczególności organ kontrolny przeprowadza kontrole w celu upewnienia się, że połów odbywa się na wodach Morza Liguryjskiego.

Wszystkie podmioty, osoby fizyczne i prawne, wpisane do odpowiednich wykazów, podlegają kontroli ze strony organu kontrolnego.

##### 4.5 Metoda produkcji:

*Techniki połowu*: *Acciughe sotto sale del Mar Ligure* muszą być łowione tradycyjną metodą typu „lampara” zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa krajowego i wspólnotowego. Połów odbywa się w okresie między 1 kwietnia a 15 października, gdy sardela osiągnie dojrzałość płciową i długość ciała między 12 a 20 cm. Ilość sardeli przypadająca na każdy kilogram produktu musi wynosić między 35 a 50 osobników.

*Metody przetwarzania*: Po złowieniu sardele umieszcza się w tradycyjnych drewnianych skrzyniach, które mieszczą ok. 10 kg produktu. Przetwarzanie sardeli musi rozpocząć się w ciągu 12 godzin od ich złowienia.

Dopuszcza się wstępne solenie sardeli przez okres nie dłuższy niż 24 godziny w celu optymalnego pozbycia się nadmiernej ilości krwi z mięsa. Czyszczenie sardeli musi odbywać się ręcznie i obejmować usuwanie głów ryb. Wyczyszczone sardele układa się promieniście obok siebie w beczkach z drewna kasztanowca lub w słojach z terakoty na cały okres dojrzewania. Każdą warstwę sardeli pokrywa się średnioziarnistą solą morską spożywczą; ostatnią warstwę ryb przykrywa się odpowiedniej grubości warstwą materiału stosowanego do celów spożywczych, która zostaje poddana naciskowi wynoszącemu ok. 0,04 kg/cm<sup>2</sup> przez cały okres dojrzewania. Nie dopuszcza się stosowania obciążeń metalowych.

Metody konserwowania: Konserwowanie musi mieć miejsce w pomieszczeniach, w których możliwe jest utrzymanie stałej temperatury przez cały okres 40-60 dni. Po 4-5 dniach dojrzewania otrzymany płyn zastępuje się solanką. Dopuszcza się dojrzewanie produktu w solance o stężeniu średnim (18-25 %) lub wysokim (25-33 %). Dojrzałe sardele przenosi się z beczek do specjalnych cylindrycznych pojemników ze szkła zwanych *arbanelle*.

Pojemniki muszą być wystarczająco duże, aby umożliwić odpowiednie pakowanie bez uszkodzenia produktu. Opakowania mogą być różnej wielkości, ale cylindryczne *arbanelle* z przezroczystego szkła muszą zawierać solone sardele o łącznej wadze netto między 200 a 3 000 g.

Kolejne warstwy sardeli przedziela się cienką warstwą średnioziarnistej soli morskiej.

Aby zapobiec utlenianiu produktu, ostatnią warstwę sardeli pokrywa się wyłącznie solanką przygotowaną specjalnie do pakowania produktu.

Ostatnia warstwa sardeli w *arbanelle* musi zostać przykryta odpowiednim do celów spożywczych krążkiem z lupków, szkła lub tworzywa sztucznego, który ma zadanie ubicie sardeli. Opakowanie musi zostać zapieczętowane, aby zapobiec wylewaniu się płynu lub zewnętrznemu skażeniu.

Podmioty zainteresowane produkcją *Acciughe sotto sale del Mar Ligure* objętych chronionym oznaczeniem geograficznym muszą ściśle przestrzegać wymogów specyfikacji produktu zarejestrowanej w Unii Europejskiej.

- 4.6 *Związek z obszarem geograficznym*: Główną podstawę wystąpienia o rejestrację chronionego oznaczenia geograficznego *Acciughe sotto sale del Mar Ligure* stanowi renoma tej nazwy.

Renoma, jaką *Acciughe sotto sale del Mar Ligure* cieszą się na rynku nie tylko krajowym, jest rzeczą od dawna szeroko znaną.

Historia:

Połów sardeli oraz handel zarówno produktem świeżym, jak i konserwowanym w soli był już w XVI wieku w Ligurii regulowany różnymi statutami głównych miasteczek rybackich wybrzeża liguryjskiego.

Znaczenie sardeli i związanej z nią działalności gospodarczej było faktycznie na tyle duże, że konieczne stało się skodyfikowanie zasad regulujących technikę połowu, przetwarzania i handlu.

Republika Genuńska była wówczas w stanie kontrolować cały proces dostawy ryby, ceny, handel oraz przestrzeganie przez rybaków ustanowionych zasad.

Sprzedaż ryb obłożona była podatkiem *gabella piscium*. Rybacy musieli przestrzegać surowych reguł. Aby wykonywać swój zawód, musieli też zapisać się do cechu i stosować się do ustalanych przez niego zasad. Dotyczyło to również sprzedawców ryb zapisywanych do cechu *Chiapparoli*, którego nazwa pochodziła od miejsca w Genui, zwanego *chiappa*, gdzie sprzedawali swój produkt.

Solenie i sprzedaż sardeli w soli stanowiło dla wielu rodzin prawdziwe rzemiosło, porównywalne z produkcją wina z uwagi na precyzję i staranność potrzebną do kontrolowania solanki.

Solenie miało miejsce od maja do początku sierpnia, a najlepsze sardele pochodziły z czerwca i lipca. Aby móc soli i sprzedawać sardele, trzeba było posiadać specjalne pozwolenie. Konsumpcja świeżej ryby ograniczona była do obszarów nadmorskich, ale z konserwowanej postaci produktu Liguria uczyniła dobrze prosperującą branżę handlu.

W szczególności na górskich szlakach zachodniego wybrzeża spotkać było można nie tylko karawany przewożące sól, ale także sprzedawców konserwowanych ryb zwanych *acciugai*.

Tradycyjna jakość *Acciughe sotto sale del Mar Ligure* była, i nadal jest, ceniona w sąsiednich regionach, a zwłaszcza w Piemencie, gdzie stały się one głównym składnikiem jednej z najbardziej popularnych potraw regionalnych — *bagna cauda*.

## Renoma

Renoma ta pomaga konsumentowi natychmiast rozpoznać niepowtarzalność i autentyczność przedmiotowego produktu i jest ściśle związana z tradycją i ogólną kulturą morskiego rzemiosła liguryjskiego w zakresie konserwowania ryb.

Konserwowanie sardeli w soli ma w Ligurii znaczącą wartość gospodarczą z uwagi na wysokie uznanie ze strony konsumentów, co przekłada się na wyższe ceny sprzedaży niż w przypadku podobnych produktów innego pochodzenia.

Oprócz powyższych aspektów ekonomicznych należy podkreślić, że w domach rybaków i mieszkańców mniejszych ośrodków miejskich podtrzymuje się nadal tradycyjne praktyki przygotowywania sardeli w soli, przekazywane z pokolenia na pokolenie.

Działalność ta jest więc silnie zakorzeniona w kulturze mieszkańców wybrzeża liguryjskiego, a także obecna jako przykład lokalnego kolorytu we wspomnieniach licznych zagranicznych turystów, którzy odwiedzają nadmorskie miejscowości Ligurii.

Warunki klimatyczne wybrzeża tyrręńskiego Ligurii charakteryzują umiarkowane temperatury, idealne do zapewnienia naturalnego dojrzewania produktu. Ograniczone wahania temperatury na terenie wybrzeża, powodowane stałocięplnymi właściwościami morza, sprzyjają optymalnemu dojrzewaniu. Łańcuchy górskie Alp i Apeninów wznoszące się ostro od poziomu morza stanowią faktycznie poważną barierę dla zimnych wiatrów z północy, a tym samym izolują obszar wybrzeża. Nie przypadkiem wybrzeże liguryjskie jest dzięki takiemu klimatowi słynne na całym świecie.

### 4.7 Organ kontrolny:

Nazwa: Camera di comm., industria, artigianato e agricoltura di Genova

Adres: Via Garibaldi, 4  
I-16124 Genova

Telefon: (39) 010 2704-1

Faks: (39) 010 2704-300

E-mail: camera.genova@ge.camcom.it

Nazwa: Camera di comm., industria, artigianato e agricoltura di Savona

Adres: Via Quarda Superiore, 16  
I-17100 Savona

Telefon: (39) 019 8314 233-218-234

Faks: (39) 019 8514-58

E-mail: agricoltura@sv.camcom.it

Nazwa: Camera di comm., industria, artigianato e agricoltura di Imperia

Adres: Viale Matteotti, 48  
I-18100 Imperia

Telefon: (39) 0183 79 31

Faks: (39) 0183 27 50 21

E-mail: camera.imperia@im.camcom.it

Nazwa: Camera di comm., industria, artigianato e agricoltura della Spezia

Adres: Via Vittorio Veneto, 28 — P.zza Europa, 16  
I-19124 La Spezia

Telefon: (39) 0187 72 81

Faks: (39) 0187 77 79 08

E-mail: info@sp.camcom.it

Kontrole dotyczące zgodności produktu przeprowadzają wyżej wymienione izby handlowe, które nadzorują cały proces produkcji. Koordynacją działań zajmuje się *Unione delle Camere di Commercio Liguri* (Związek liguryjskich izb handlowych), którego adres podany jest niżej:

Nazwa: Unioncamere Liguri  
Adres: Via S. Lorenzo, 15  
I-16123 Genova  
Telefon: (39) 010 24 85 21  
Faks: (39) 010 24 71 522  
E-mail: [unione.liguria@lig.camcom.it](mailto:unione.liguria@lig.camcom.it)

- 4.8. *Etykietowanie*: Sardele muszą być wprowadzane do obrotu w specjalnych pojemnikach ze szkła, zwanych *arbanelle*, oznaczonych etykietą, na której znajdują się, pisane czcionką dwa razy większą niż pozostałe oznaczenia, wyrazy: *Acciughe sotto sale del Mar Ligure I.G.P. Indicazione Geografica Protetta*. Ta sama etykieta powinna również zawierać informacje o producencie (nazwisko, nazwa firmy, adres) i, ewentualnie, o podmiocie pakującym oraz początkową wagę netto produktu po odsączeniu. Określenie *Indicazione Geografica Protetta* (chronione oznaczenie geograficzne) może pojawiać się na innych częściach pojemnika lub etykiety także w postaci skrótu *I.G.P.* Wskazany musi być skład solanki i wszystkie wykorzystane składniki, tzn.: sardele z Morza Liguryjskiego (*Acciughe del Mar Ligure*), woda (*acqua*) i sól (*sale*). Ponadto musi być wskazana data pakowania i termin upływu przydatności, który nie może przekraczać 12 miesięcy od daty pakowania. Na etykietach umieszcza się logo przedstawiające stylizowane sardele, opisane szczegółowo w specyfikacji.
-