

AUTRES ACTES

COMMISSION

Publication d'une demande d'enregistrement au sens de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires

(2007/C 279/06)

La présente publication confère un droit d'opposition au sens de l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil ⁽¹⁾. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à partir de la présente publication.

RÉSUMÉ

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL**«ACCIUGHE SOTTO SALE DEL MAR LIGURE»****N° CE: IT/PGI/005/0358/10.08.2004****AOP () IGP (X)**

Ce résumé présente les principaux éléments du cahier des charges du produit à des fins d'information.

1. Service compétent de l'État membre:

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

2. Groupement:

Nom: Cooperativa Pescatori Camogli
Adresse: Via della Repubblica, 140
I-16032 Camogli (GE)
Tél.: (39) 0185 77 26 00
Fax: (39) 011 972 42 25
E-mail: —
Composition: producteurs/transformateurs (X) autres ()

3. Type de produit:

Classe 1.7: Poissons, mollusques, crustacés frais et produits dérivés

(1) JOL 93 du 31.3.2006, p. 12.

4. Cahier de charges:

[résumé des conditions visées à l'article 4, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006]

4.1. Nom: «Acciughe sotto sale del Mar Ligure»

4.2. Description: L'indication géographique protégée (I.G.P) «Acciughe sotto sale del Mar Ligure» est réservée au produit obtenu de la pêche, du traitement et de la conservation en saumure des anchois.

Les anchois, en ce qui concerne exclusivement les individus de l'espèce *Engraulis encrasicolus* L., sont des poissons migrateurs et grégaires qui se déplacent, du printemps à l'automne, à proximité de la côte ligure et, en hiver, s'installent entre 100 et 150 mètres de profondeur.

Le produit qualifié de mûr, à savoir prêt à être commercialisé, devra présenter les caractéristiques suivantes:

- taille: dimensions comprises entre un minimum de 12 et un maximum de 20 centimètres,
- aspect extérieur: les anchois doivent être entiers; la peau, très fine, doit être en partie encore visible,
- consistance: les filets doivent être tendres et adhérer à l'arête,
- couleur: variable, selon la partie du corps, du rose au brun intense,
- saveur: sèche, d'une sapidité vivace. La chair est maigre, peu onctueuse sous le palais.

4.3. Aire géographique: La zone de pêche, de transformation et de conditionnement de l'IGP «Acciughe sotto sale del Mar Ligure» inclut les eaux qui s'ouvrent sur la côte ligure et le territoire des communes de la région de Ligurie, qui donnent sur le versant tyrrhénien délimité par la ligne de partage des eaux.

La zone de pêche indiquée se trouve dans la zone située devant la côte ligure, à une distance de la côte en fonction de la profondeur de pêche (bathymétrie de 50 à 300 mètres) avec une distance maximale de la côte de 20 km. La technique de pêche traditionnellement utilisée est celle du lamparo à filets coulissants.

Le besoin de délimiter la zone de pêche découle de la nécessité de traiter les «Acciughe sotto sale del Mar Ligure» dans les 12 heures qui suivent leur capture.

4.4. Preuve de l'origine: Chaque phase du processus de production doit être surveillée et documentée pour les produits en entrée et en sortie.

De cette manière, et par le biais de l'inscription dans des listes ad hoc gérées par l'organisme de contrôle, des pêcheurs, des transformateurs et des conditionneurs ainsi qu'à travers la déclaration rapide à la structure de contrôle des quantités pêchées et des quantités conditionnées, la traçabilité du produit est garantie.

La structure de contrôle procédera à des vérifications d'inspection pour déterminer si la pêche s'effectue dans la mer donnant sur la côte ligure.

Tous les opérateurs, qu'il s'agisse de personnes physiques ou morales, inscrits dans les listes adéquates, seront soumis au contrôle de l'organisme de contrôle.

4.5. Méthode d'obtention:

Méthodes de capture: Les «Acciughe sotto sale del Mar Ligure» doivent être pêchés selon la méthode traditionnelle «du lamparo» sur la base des dispositions de la législation nationale et communautaire en vigueur. La période de pêche est comprise entre le 1^{er} avril et le 15 octobre, lorsque l'anchois a atteint sa maturité sexuelle et une taille comprise entre un minimum de 12 et un maximum de 20 centimètres. Chaque kilo de produit doit contenir un nombre d'anchois compris entre 35 et 50 individus.

Méthodes de traitement: Après leur capture, les anchois doivent être placés dans les caisses en bois traditionnelles, qui contiennent environ 10 kg de produit. Les anchois doivent être traités dans les 12 heures qui suivent la capture de la pêche.

Une phase de pré-salage est autorisée pendant une période maximale de 24 heures, afin de permettre une purge optimale du sang présent en excès, dans la chair. Le nettoyage des anchois doit être effectué à la main et la tête doit être enlevée. Les anchois nettoyés doivent ensuite être placés en éventail dans des barils en bois de châtaigner ou dans des vases en terre cuite pendant toute la période nécessaire à la maturation. Chaque couche d'anchois doit être couverte de sel alimentaire marin commun de grammage moyen; sur la dernière couche, il faut placer un disque spécifique en un matériau à usage alimentaire d'épaisseur appropriée et il convient d'exercer sur celui-ci une pression d'environ 0,04 kg/cm², qui doit rester constante pendant toute la période de maturation. Les poids métalliques ne sont pas autorisés.

Méthodes de séchage: Le séchage doit être effectué dans des locaux où il est possible de maintenir la température constante pendant toute la période d'une durée de 40 à 60 jours. Après les 4-5 premiers jours de maturation, le liquide obtenu doit être remplacé par une saumure. Pour la maturation du produit, l'utilisation de saumures de moyenne (18-25 %) ou forte (25-33 %) concentration est autorisée. Lorsque la maturation est achevée, les anchois salés doivent être transférés des barils vers des conteneurs cylindriques en verre appropriés dénommés «*arbanelle*».

Les conteneurs doivent avoir des dimensions suffisantes pour permettre un conditionnement adéquat sans endommager le produit. Des conditionnements de différentes dimensions sont possibles mais les *arbanelles* cylindriques en verre transparent ne peuvent contenir que des anchois salés dont le poids net total se situe entre 200 et 3 000 gr.

Les anchois doivent être disposés en couches successives et être séparés par une légère couche de sel marin commun, de grammage moyen.

Afin de prévenir l'oxydation du produit, la dernière couche d'anchois doit être complètement recouverte par la saumure préparée expressément pour le conditionnement du produit.

Dans les *arbanelles*, au-dessus de la dernière couche d'anchois, il faut placer un couvercle en ardoise, en verre ou en plastique à usage alimentaire dont la fonction est de tenir les anchois pressés. Le conditionnement doit être scellé pour éviter les écoulements de liquide ou les contaminations extérieures.

Les personnes qui entendent produire l'indication géographique protégée «*Acciughe sotto sale del Mar Ligure*» doivent rigoureusement se conformer au cahier des charges déposé auprès de l'U.E.

- 4.6. *Lien*: L'élément fondamental sur lequel se base la demande de reconnaissance de l'IGP «*Acciughe sotto sale del Mar Ligure*» est la renommée de l'appellation.

La réputation dont jouissent les «*Acciughe sotto sale del Mar Ligure*» et pas seulement sur le marché national est un fait connu et largement établi.

Histoire

En Ligurie, dès le XVI^e siècle, la pêche à l'anchois et son commerce, tant comme produit frais que conservé en saumure, étaient réglementés dans les différents statuts des principaux bourgs marins de la côte ligure.

En effet, le lien avec l'anchois, et le revenu économique qui en découlait, était si important que sa technique de pêche, sa transformation et sa commercialisation étaient réglementées dans des normes.

La République de Gênes contrôlait alors tout le parcours d'approvisionnement du poisson, les prix, la commercialisation et les règles que les pêcheurs devaient observer.

La vente du poisson était soumise à un impôt, «*la gabella piscium*». Des lois sévères devaient être observées par les pêcheurs qui, pour exercer leur profession, devaient être inscrits à la corporation et observer les règles que celle-ci imposait. Il en allait de même pour les vendeurs de poisson, inscrits dans la corporation des «*Chiapparoli*», car ils vendaient leur produit dans un endroit bien précis de la ville de Gênes, dénommé «*chiappa*».

Le salage et la vente d'anchois en saumure constituaient pour de nombreuses familles une véritable activité artisanale, comparable à celle des producteurs de vin étant donné les soins et l'attention requis pour contrôler la saumure.

Le salage était effectué de mai à début août et les meilleurs anchois étaient ceux de juin et juillet. Pour saler les anchois et pouvoir les vendre, il fallait obtenir une licence d'exploitation spécifique. La consommation de poisson frais était limitée aux zones côtières mais la Ligurie faisait un commerce étendu et lucratif du produit conservé.

Le long des passages de montagne de la Riviera di Ponente, on ne rencontrait pas seulement les caravanes qui transportaient du sel mais également les «*acciugai*», terme qui désignait les commerçants de poisson en conserve.

Les régions limitrophes et surtout le Piémont appréciaient (et apprécient encore) la qualité traditionnelle des *Acciughe sotto sale del Mar Ligure*. Ceux-ci sont devenus l'ingrédient principal d'un des plats régionaux les plus connus: la *bagna cauda*.

Réputation

Cette réputation aide le consommateur à reconnaître immédiatement le caractère unique et authentique du produit en question et est étroitement liée à la tradition et à la culture commune de l'art de la conservation des communautés marinières ligures.

La conservation des anchois en saumure revêt en Ligurie une importance économique considérable, en raison de l'indice de satisfaction important des consommateurs, qui se traduit par des prix de vente supérieurs à ceux de produits analogues de différentes provenances.

Au-delà de ces considérations à caractère économique, il convient de souligner que les pratiques traditionnelles de préparation des anchois en saumure, qui utilisent des techniques anciennes transmises de génération en génération, restent vivantes dans les maisons des pêcheurs et des habitants des petites villes.

Il s'agit en somme d'une activité fortement enracinée dans la culture des habitants du versant maritime de la Ligurie mais également présente comme une note de couleur dans la mémoire de la multitude de touristes étrangers qui visitent les localités maritimes de la Ligurie.

Les conditions environnementales du versant tyrrhénien de la Ligurie permettent des températures douces, idéales pour garantir une maturation naturelle du produit. L'amplitude thermique réduite sur le territoire côtier, liée à l'action homéothermique de la mer, favorise une maturation optimale. En effet, les chaînes montagneuses des Alpes et des Apennins, qui descendent rapidement vers la mer, constituent une barrière de taille contre les courants froids du nord et, en même temps, une structure d'isolement de la zone littorale. Ce n'est pas un hasard si, grâce à ce climat, la riviera ligure est célèbre dans le monde entier.

4.7. Structure de contrôle:

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

Adresse: Via Garibaldi, 4
I-16124 Genova

Tél: (39) 010 2704-1

Fax: (39) 010 2704-300

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

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

Adresse: Via Quarda Superiore, 16
I-17100 Savona

Tél: (39) 019 8314 233-218-234

Fax: (39) 019 8514-58

E-mail: agricoltura@sv.camcom.it

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

Adresse: Viale Matteotti, 48
I-18100 Imperia

Tél: (39) 0183 79 31

Fax: (39) 0183 27 50 21

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

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

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

Tél: (39) 0187 72 81

Fax: (39) 0187 77 79 08

E-mail: info@sp.camcom.it

Le contrôle de conformité du produit sera effectué par ces chambres de commerce, qui contrôleront l'ensemble du processus de production sous la coordination de l'Union des chambres de commerce ligures, dont l'adresse est indiquée ci-dessous:

Nom: Unioncamere Liguri
Adresse: Via S. Lorenzo, 15
I-16123 Genova
Tél.: (39) 010 24 85 21
Fax: (39) 010 24 71 522
E-mail: unione.liguria@lig.camcom.it

- 4.8. *Étiquetage*: La commercialisation des anchois doit être effectuée dans les conteneurs en verre appropriés appelés «arbanelle» sur lesquels doit figurer une étiquette portant, en caractères d'imprimerie doubles par rapport à d'autres mentions, la mention «Acciughe sotto sale del Mar Ligure» I.G.P. «indication géographique protégée». La même étiquette doit indiquer le nom, la raison sociale et l'adresse du producteur et du conditionneur éventuel du produit, ainsi que le poids net et égoutté du produit. La mention «indication géographique protégée» peut être répétée sur une autre partie du conteneur ou de l'étiquette, dont la forme de l'acronyme I.G.P. La composition de la saumure et tous les ingrédients utilisés doivent être indiqués, à savoir: anchois de la mer Ligure, eau et sel. Doivent également figurer la date de conditionnement et la date de péremption; cette dernière ne peut pas dépasser 12 mois à partir de la date de conditionnement. Le logo graphique sera placé sur les étiquettes. Il représente des anchois stylisés dont les caractéristiques sont décrites de manière détaillée dans le cahier des charges.
-