

ДРУГИ АКТОВЕ

КОМИСИЯ

Публикация на заявка съгласно член 6, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни

(2007/С 279/06)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу регистрацията в съответствие с член 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета (¹). Декларациите за възражение трябва да бъдат получени от Комисията в срок от шест месеца от датата на настоящата публикация.

РЕЗЮМЕ

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА

„ACCIUGHE SOTTO SALE DEL MAR LIGURE“

ЕО №: IT/PGI/005/0358/10.08.2004

ЗНП () ЗГУ (X)

Настоящото резюме представя с информационна цел основните елементи от спецификацията.

1. Компетентна служба на държавата-членка:

Име: Ministero Politiche agricole, alimentari e forestali
Адрес: Via XX Settembre, 20
I-00187 Roma
Тел. (39) 06 46 65 60 78
Факс (39) 06 42 01 31 26
E-mail: qra3@politicheagricole.gov.it

2. Група заявител:

Име: Cooperativa Pescatori Camogli
Адрес: Via della Repubblica, 140
I-16032 Camogli (GE)
Тел. (39) 0185 77 26 00
Факс (39) 011 972 42 25
E-mail: —
Състав: Производители/преработватели (X) Други ()

3. Вид продукт:

Клас 1.7: Прясна риба, мекотели, ракообразни и продукти, получени от тях.

(¹) ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12.

4. Спецификация:

(обобщение на изискванията, посочени в член 4, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006)

4.1. *Наименование:* „Acciughe sotto sale del Mar Ligure“.

4.2. *Описание:* Защитеното географско указание (ЗГУ) „Acciughe sotto sale del Mar Ligure“ е запазено за продукта, получен от улова, преработката и последвалото консервиране на аншоа в сол.

Рибата аншоа, особено що се отнася за екземпляри от вида *Engraulis encrasicolus* L., е мигрираща и пасажна риба, която в периода от пролетта до есента преминава в близост до лигурския бряг, а през зимата се настанява на дълбочина между 100 и 150 метра.

Продуктът, за който се счита, че е „узрял“, т.е. готов за пускане на пазара, трябва да има следните характеристики:

- размер: телесен размер — между минимум 12 и максимум 20 сантиметра,
- външен вид: рибите трябва да са цели; люспите, които са много фини, трябва да се виждат на места,
- консистенция: филетата трябва да са меки и да са захванати за костта,
- цвят: различен в различните части на тялото — от розов до наситено кафяв,
- вкус: сух наситен вкус. Месото не е мазно и не залепва много по небцето.

4.3. *Географски район:* Зоната за риболов, обработка и опаковане на ЗГУ „Acciughe sotto sale del Mar Ligure“ обхваща водите от страната на лигурския бряг, както и териториите на общините от регион Лигурия, които са в посока към тиренското крайбрежие, ограничен от водораздела.

По-специално, посочената риболовна зона се намира в района, разположен преди лигурския бряг, на разстояние от брега в зависимост от дълбочината, на която се прави улова (batimетрия от 50 до 300 метра), но на не повече от 20 метра от брега. Традиционната риболовна техника е т. нар. della lampara, с използване на обграждащи мрежи.

Нуждата да се ограничи риболовната зона се дължи на необходимостта осолената аншоа от Лигурско море да се преработи до 12 часа след улова.

4.4. *Доказателство за произход:* Трябва да се контролира всеки етап от производствения процес, като се записва всеки получен и изпратен продукт.

По този начин и чрез вписване в специални списъци на рибарите, преработвателите и опаковачите, изготвен под ръководството на контролния орган, както и чрез своевременно съобщаване на уловените и опакованите количества на структурата за контрол, се осигурява проследяване на продукта.

По-специално, структурата за контрол ще извършва инспекционни проверки на това дали рибата е уловена в морските води от страната на лигурския бряг.

Всички оператори, физически или юридически лица, вписани в съответните списъци, ще бъдат подложени на проверка от страна на контролния орган.

4.5. *Метод на получаване:*

Риболовни методи: Осолената аншоа от Лигурско море трябва да се лови по традиционния начин „della lampara“ съгласно разпоредбите на действащото национално законодателство и законодателство на Общността. Риболовният сезон продължава от 1 април до 15 октомври, когато рибата аншоа достига полова зрялост, а телесният ѝ размер е от минимум 12 до максимум 20 сантиметра. Всеки килограм от продукта трябва да съдържа между 35 и 50 отделни риби.

Методи на преработване: След като се уловят, рибите се слагат в традиционните дървени шайги, в които се събират около 10 kg от продукта. Изпращат се за преработване до 12 часа след улова им.

Разрешено е да се прави предварително осоляване за не повече от 24 часа, за да се почисти оптимално излишната кръв от месото. Почистването на рибите се прави на ръка, като главата се отстранява. След това почистената аншоа се подрежда под формата на ветрило в качета от кестен или в керамични съдове, където престоява през целия период, необходим за зрението. Всеки ред аншоа се покрива с обикновена готварска морска сол със среден грамаж; върху последния ред се поставя специален диск, който се използва за храни и е с подходяща дебелина, а върху него се упражнява натиск от около 0,04 kg/cm², който трябва да остане постоянен по време на целия период на зрението. Не е позволено да се използват метални тежести.

Методи на зреене: Зреенето трябва да става в помещения, където е възможно да се поддържа постоянна температура през целия период, който продължава 40-60 дни. След първите 4-5 дни на зреене отделената течност трябва да се подмени със саламура. За да узрее продукта, се допуска използването на саламура със средна (18-25 %) или силна (25-33 %) концентрация. Когато узрее солената аншоа, се прехвърля от качетата в специални стъклени цилиндрични съдове, които се наричат „*arbanelle*“.

Съдовете трябва да бъдат с размер, достатъчен за да позволява подходящо опаковане, без да се наранява продуктът. Възможно е да се използват опаковки с различни размери, но цилиндричните съдове *arbanelle* от прозрачно стъкло трябва да събират солена аншоа с нетно тегло между 200 и 3 000 g.

Рибите се разполагат на последователни редове, отделени с тънък пласт обикновена морска сол със среден грамаж.

За да се предотврати окисляването на продукта, последният ред аншоа се покрива допълнително със саламурата, приготвена специално за опаковането на продукта.

Върху последния ред аншоа в съдовете се слага малка стъклена или пластмасова плоча, която се използва за храна и служи за притискане на рибата. Опаковката се пломбира, за да се предотврати изтичане или външно замърсяване.

Лицата, които възнамеряват да произведат защитеното географско указание „*Acciughe sotto sale del Mar Ligure*“ трябва строго да спазват спецификацията, предадена на ЕС.

4.6 Връзка: Основният елемент, на който се основава заявката за признаване на ЗГУ „*Acciughe sotto sale del Mar Ligure*“, е репутацията, която има наименованието.

Репутацията, с която се ползва „*Acciughe sotto sale del Mar Ligure*“, и то не само на вътрешния пазар, е широкоизвестен и доказан факт.

Исторически факти

Още през XVI век уловът и търгуването с аншоа, както като пресен, така и като осолен продукт, се регламентират с различни устави на главните морски селища по лигурския бряг.

Действително връзката с рибата аншоа, както и свързаната с нея икономическа дейност, е била толкова силна, че се наложило да се узаконят правила за регулиране на риболовната техника, преработването и търговията.

По това време Генуезката република е била в състояние да контролира цялото развитие на доставките на рибата, цените, търговията и правилата, които рибарите трябвало да спазват.

Продажбата на рибата е била обложена с данък — „*la gabella piscium*“. Рибарите, които за да упражняват професията е било необходимо да членуват в сдружение и да спазват правилата, наложени от асоциацията, трябвало да спазват строги закони. Същото се отнасяло и за продавачите на риба, членуващи в сдружението на т. нар. „*Chiarraroli*“, тъй като продавали продукта си на точно определено място в Генуа, наричано „*chiarra*“.

За много семейства осоляването и продажбата на осолена аншоа представлявали истинска занаятчийска дейност, която се равнявала на тази на винопроизводителите заради необходимите грижи и внимание за контролирането на саламурата.

Осоляването се правело от месец май до началото на август, а най-качествената аншоа била тази от май до юли. За да може да се осолява и продава рибата, е било необходимо да се получи специално разрешително. Консумацията на прясна риба била ограничена по крайбрежието, а от консервирания продукт Лигурия създава голяма и печеливша търговия.

Особено по дължината на планинските проходи на Ривиера ди Поненте се срещали не само караваните, превозващи солта, но и т. нар. „*acciugai*“ — търговците на консервирана риба.

Традиционното качество на осолената аншоа от Лигурско море се ценяло (и продължава да се цени) от съседните региони, и най-вече от Пиемонт, където осолената аншоа от Лигурско море се е превърнала в един от основните продукти на едно от най-известните регионални ястия: *bagna cauda*.

Репутация

Тази репутация позволява на потребителя да разпознае веднага уникалността и автентичността на въпросния продукт и е тясно свързана с традицията и общата култура на уменията за консервиране на лигурските моряци.

Заради значителния брой потребители, които го одобряват, консервирането на осолена аншоа е от много важно икономическо значение в Лигурия, което се изразява с продажна цена, по-висока от тази на аналогични продукти с различен произход.

Освен тези доводи от икономическо естество, трябва да се подчертае, че сред рибарите и хората, които живеят в по-малки градски центрове, продължават да се използват традиционните методи за приготвяне на осолена аншоа — древни методи, предавани от поколение на поколение.

Следователно става дума за дейност, която е здраво вкоренена в културата на жителите на морския бряг на Лигурия, но е и колоритен спомен на повечето чуждестранни туристи, посещаващи морските селища в Лигурия.

Климатичните условия на лигурския бряг в посока към тиренското крайбрежие осигуряват мека температура, която е идеална за гарантиране естественото зреене на продукта. Ограничената топлинна амплитуда по крайбрежието, която се обуславя от хомотермалното въздействие на морето, способства за оптимално зреене. Действително, Алпийската и Апенинската планинска верига, които бързо се снишават от страната на морето, представляват ефикасна преграда за северните студени течения и едновременно с това изолират крайбрежния район. Неслучайно благодарение на този климат лигурската ривиера е световноизвестен район.

4.7. Контролен орган:

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

Адрес: Via Garibaldi, 4
I-16124 Genova

Тел. (39) 010 2704-1

Факс (39) 010 2704-300

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

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

Адрес: Via Quarda Superiore, 16
I-17100 Savona

Тел. (39) 019 8314 233-218-234

Факс (39) 019 8514-58

E-mail: agricoltura@sv.camcom.it

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

Адрес: Viale Matteotti, 48
I-18100 Imperia

Тел. (39) 0183 79 31

Факс (39) 0183 27 50 21

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

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

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

Тел. (39) 0187 72 81

Факс (39) 0187 77 79 08

E-mail: info@sp.camcom.it

Проверката на съответствието на продукта се осъществява от горепосочените търговски камари, които ще контролират вътрешния производствен процес с координация от страна на Съюза на търговските камари в Лигурия, чийто адрес следва по-долу:

Име: Unioncamere Liguri
Адрес: Via S. Lorenzo, 15
I-16123 Genova
Тел. (39) 010 24 85 21
Факс (39) 010 24 71 522
E-mail: unione.liguria@lig.camcom.it

- 4.8. *Етикетирание:* Търговията с аншоа се прави със специални стъклени съдове, наричани „arbanelle“, върху които е поставен етикет с надпис, изписан с печатни букви, двойно по-големи в сравнение с останалите надписи, който гласи „Acciughe sotto sale del Mar Ligure“ I.G.P. „Indicazione Geografica Protetta“. Върху същия етикет се посочват името, търговското наименование и адресът на производителя и евентуалния опаковчик на продукта, както и нетното тегло без течността на същия продукт. Изразът „Indicazione Geografica Protetta“ може да се повтаря и в други части на съда или етикета, и със съкращението I.G.P. (ЗГУ). Трябва да се посочат също така състава на саламурата и всички използвани съставки, а именно: аншоа от Лигурско море, вода и сол. Освен това се посочват датата на опаковане и срокът на годност; последният не трябва да е по-дълъг от 12 месеца след датата на опаковане. Етикетите са с графично лого, изобразяващо стилизирана аншоа, чийто характеристики са подробно описани в спецификацията.
-