

## CITI AKTI

## KOMISIJA

**Pieteikuma publikācija saskaņā ar 6. panta 2. punktu Padomes Regulā (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību**

(2007/C 279/06)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret pieteikumu atbilstīgi Padomes Regulas (EK) Nr. 510/2006 <sup>(1)</sup> 7. pantam. Komisijai jāsaņem paziņojumi par iebildumiem sešu mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas.

## KOPSAVILKUMS

**PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006**

**“ACCIUGHE SOTTO SALE DEL MAR LIGURE”**

**EK Nr.: IT/PGI/005/0358/10.08.2004**

**ACVN ( ) AĢIN ( X )**

Šis kopsavilkums nosaka galvenos produkta specifikācijas elementus informācijas nolūkā.

**1. Atbildīgais departaments dalībvalstī:**

Nosaukums: Ministero Politiche agricole, alimentari e forestali  
Adrese: Via XX Settembre, 20  
I-00187 Roma  
Tālr.: (39) 06 46 65 60 78  
Fakss: (39) 06 42 01 31 26  
E-pasts: qpa3@politicheagricole.gov.it

**2. Grupa:**

Nosaukums: Cooperativa Pescatori Camogli  
Adrese: Via della Repubblica, 140  
I-16032 Camogli (GE)  
Tālr.: (39) 0185 77 26 00  
Fakss: (39) 011 972 42 25  
E-pasts: —  
Sastāvs: ražotāji/pārstrādātāji ( X ) citi ( )

**3. Produkta veids:**

1.7. grupa. Svaigas zivis, gliemji un vēžveidīgie un to izstrādājumi

(1) OVL 93, 31.3.2006., 12. lpp.

#### 4. Specifikācija:

(Regulas (EK) Nr. 510/2006 4. panta 2. punkta prasību kopsavilkums)

4.1. *Nosaukums*: “Acciughe sotto sale del Mar Ligure”

4.2. *Apraksts*: Aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (AĢIN) “Acciughe sotto sale del Mar Ligure” ir rezervēta produktam, kas iegūts no anšoviem, kuri nozvejoti, apstrādāti un konservēti sāļi.

*Engraulis encrasicolus* L. sugai piederošie anšovi ir migrējošas bara zivis, kas no pavasara līdz rudenim pārvietojas Ligūrijas piekrastes tuvumā un ziemas sezonā uzturas 100 līdz 150 metru dziļumā.

Galaproduktam, t.i., produktam, kas gatavs laišanai tirgū, piemīt šādas īpašības:

— lielums: ķermeņa garums no 12 līdz 20 cm;

— ārējais izskats: anšoviem jābūt vienā gabalā un to ļoti plānajai ādai vēl jābūt daļēji redzamai;

— konsistence: filejām jābūt maigām un jāturas pie asakas;

— krāsa: dažāda, no rozā līdz tumši brūnai atkarībā no ķermeņa daļas;

— garša: sausa, diezgan intensīva. Gaļa ir liesa un tikai mazliet taukaina.

4.3. *Ģeogrāfiskais apgabals*: Produkta “Acciughe sotto sale del Mar Ligure” ražošanai paredzētās zivis zvejo, apstrādā un iepakoj Ligūrijas piekrastes ūdeņos no Tirēnu jūras piekrastes ar ūdensšķirtni norobežoto Ligūrijas reģiona komūnu teritorijā.

Zvejas apgabalā ietilpst Ligūrijas piekrastes ūdeņi dažādos attālumos no krasta atkarībā no zvejošanas dziļuma (batimetrija no 50 līdz 300 m), maksimālajam attālumam sasniedzot 20 km. Zvejas metodes ir tradicionālās, piemēram, zveja ar ēsmas zivtiņu vadu, izmantojot apņemošos tīklus.

Zvejai jānotiek ierobežotā apgabalā, jo “Acciughe sotto sale del Mar Ligure” ražošanai paredzētās zivis jāapstrādā 12 stundu laikā pēc nozvejas.

4.4. *Izcelsmes apliecinājums*: Katrs ražošanas procesa posms ir jāuzrauga, reģistrējot tajā izmantotās izejvielas un iegūto produkciju.

Šādā veidā un reģistrējot zvejniekus, apstrādātājus un iepakotājus attiecīgajos sarakstos, kurus pārvalda pārbaudes struktūra, kā arī nekavējoties ziņojot pārbaudes struktūrai par nozvejoto un iepakoto zivju daudzumiem, tiek garantēta produkta izsekojamība.

Pārbaudes struktūra veic pārbaudes, lai pārliecinātos, vai zveja notiek Ligūrijas piekrastes ūdeņos.

Pārbaudes struktūra kontrolē visas attiecīgajos sarakstos reģistrētās juridiskās un fiziskās personas.

4.5. *Ražošanas metode*:

*Zvejas metodes*: Zivīm, ko izmanto “Acciughe sotto sale del Mar Ligure” ražošanai, jābūt nozvejotām, izmantojot tradicionālo ēsmas zivtiņu vada metodi, atbilstīgi spēkā esošajiem Kopienas un valsts tiesību aktiem. Zvejas laikposms ilgst no 1. aprīļa līdz 15. oktobrim, kad anšovi ir sasnieguši dzimumgatavību un to garums ir 12 līdz 20 cm. Viens produkta kilograms atbilst 35 līdz 50 zivīm.

*Ražošanas metodes*: Pēc nozvejošanas anšovus ievieto tradicionālajās koka kastēs, kurās ietilpst aptuveni 10 kg produkta. Anšovi jāapstrādā 12 stundu laikā pēc nozvejošanas.

Lai varētu optimāli atbrīvot gaļu no asinīm, pieļaujams iepriekšējās sāļšanas posms, kura ilgums nedrīkst pārsniegt 24 stundas. Zivis tīra ar rokām, atdalot galvas. Pēc notīrīšanas anšovus uz nogatavināšanas laiku izvieto apļveidā vienu pie otra kastaņkoka mucās vai terakotas podos. Katru zivju slāni pārklāj ar parasto pārtikā izmantojamo vidējas koncentrācijas jūras sāli; pēdējo slāni uz visu nogatavināšanas laiku pārklāj ar pārtikas produktiem piemērota materiāla un attiecīga biezuma loksni un rada uz to aptuveni 0.04 kg/cm<sup>2</sup> lielu spiedienu, kam jāpaliek nemainīgam visā nogatavināšanas laikā. Nedrīkst izmantot metāla slogu.

Nogatavināšanas metodes: Nogatavināšanai jānotiek telpās, kurās iespējams nodrošināt nemainīgu temperatūru 40 līdz 60 dienas. Pēc pirmajām 4 līdz 5 nogatavināšanas dienām radušos šķidrumu aizstāj ar sāļjumu. Produktu drīkst nogatavināt vidējas (18-25 %) līdz stipras koncentrācijas (25-33 %) sāļjumā. Pēc nogatavināšanas sāļtos anšovus no mucām pārvieto īpašās cilindriskās stikla tvertnēs (*arbanelle*).

Tvertnēm jābūt pietiekami lielām, lai produktu būtu iespējams pienācīgi iepakot, to nebojājot. Produkta iepakojuma lielumi var būt dažādi, bet sāļto anšovu kopējam tīrsvaram cilindriskajās caurspīdīgajās stikla tvertnēs *arbanelle* jābūt no 200 g līdz 3 000 g.

Anšovus liek kārtās, atdalot tās ar plānu vidējas koncentrācijas jūras sāls slānīti.

Lai novērstu oksidēšanos, anšovu augšējam slānim jābūt pilnībā pārklātam ar sāļjumu, kas sagatavots īpaši šā produkta iepakojšanas vajadzībām.

Anšovu augšējam slānim tvertnēs *arbanelle* jābūt pārklātam ar šifera, stikla vai pārtikas produktiem piemērotas plastmasas loksni, lai anšovi paliktu piespiesti. Lai nepieļautu šķidruma noplūdi vai ārēju piesārņojumu, iepakojumam jābūt aizzīmogotam.

Personām, kas vēlas ražot produktu ar aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi "Acciughe sotto sale del Mar Ligure", jānodrošina pilnīga atbilstība Eiropas Savienībai iesniegtajai specifikācijai.

- 4.6 *Saīkne*: Galvenais pamatojums, kāpēc tiek iesniegts pieteikums AĢIN "Acciughe sotto sale del Mar Ligure" atzīšanai, ir šā produkta augstā reputācija.

"Acciughe sotto sale del Mar Ligure" labā slava ir zināma un pamatota jau sen un ne tikai vietējā tirgū vien.

#### Vēsture

Jau 16. gadsimtā anšovu zveja un gan svaigu, gan sāļi konservētu anšovu tirdzniecība bija reglamentēta dažādos galveno Ligūrijas piekrastes pilsētu nolikumos.

Anšovu un ar tiem saistītās ekonomiskās vērtības nozīme bija tik liela, ka radās nepieciešamība pieņemt noteikumus par zvejas metodēm, zivju apstrādi un tirdzniecību.

Tolaik Dženovas republika spēja kontrolēt zivju piegādi, cenas un tirdzniecību, kā arī zvejniekiem paredzētos noteikumus.

Par zivju tirdzniecību bija jāmaksā nodoklis *gabella piscium*. Zvejniekiem bija jāievēro stingri noteikumi; lai varētu veikt savu darbu, tiem bija jāreģistrējas zvejnieku apvienībā un jāievēro tās statūti. Tas pats attiecās uz zivju tirgotājiem, kas reģistrējās tā sauktajā *Chiapparoli* tirgoņu apvienībā un pārdeva savus produktus Dženovas pilsētas noteiktā vietā, ko sauca *Chiappa*.

Daudzām ģimenēm anšovu sāļšana un to pārdošana bija īsts amats, kas, ņemot vērā sāļjuma uzraudzībai nepieciešamās rūpes un precizitāti, ir salīdzināms ar vīna ražošanu.

Anšovus sāļja no maija līdz augusta sākumam; labākie bija jūnijā un jūlijā sāļtie anšovi. Anšovu sāļšanai un pārdošanai bija vajadzīga īpaša atļauja. Svaigajām zivīm noiets bija tikai piekrastes apvidos, bet konservēto zivju tirdzniecība Ligūrijas reģionā notika lielos apmēros un bija ļoti ienesīga.

Rietumu piekrastes kalnu pārejas izmantoja ne vien sāls pārveidotāji, bet arī *acciugai* — konservētu zivju tirgoņi.

Ligūrijas jūras sāļto anšovu tradicionālā kvalitāte bija (un joprojām ir) pazīstama kaimiņu reģionos, jo īpaši Pjemontā, kur šie anšovi kļuva par galveno sastāvdaļu vienā no reģiona pazīstamākajiem ēdieniem — *bagna cauda*.

## Reputācija

Labā slava palīdz patērētājam uzreiz atpazīt vienreizējo un autentisko produktu un ir cieši saistīta ar Ligūrijas piekrastes zivju konservēšanas tradīciju un vispārējo kultūru.

Ligūrijā konservētiem anšoviem ir augsta ekonomiskā vērtība, jo šā produkta popularitāte rada iespēju pārdot to par augstākām cenām salīdzinājumā ar līdzīgiem citas izcelsmes produktiem.

Papildus šiem ekonomiskajiem apsvērumiem jāatzīmē, ka zvejnieki un piekrastes pilsētu iedzīvotāji joprojām ievēro anšovu konservēšanas tradīcijas, nododot tās no paaudzes paaudzei.

Tāpēc tās ir stingri iesakņojušās Ligūrijas piekrastes kultūrā un spilgti saglabājušās arī daudzo Ligūrijas piekrastes apmeklētāju atmiņā.

Ligūrijas piekrastei raksturīgs maigs klimats, kas rada ideālus apstākļus produkta dabiskai nogatavināšanai. Piekrastes teritorijas ierobežotās temperatūru svārstības jūras izlīdzinošās ietekmes rezultātā veicina produkta optimālu nogatavināšanu. Stāvi slejoties virs jūras līmeņa, Alpu un Apenīnu kalnu ķēdes veido efektīvu barjeru pret aukstajiem ziemeļu vējiem un vienlaikus norobežo piekrastes zonu. Ne jau velti Ligūrijas piekrastes klimats ir slavens visā pasaulē.

### 4.7. Pārbaudes struktūra:

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

Adrese: Via Garibaldi, 4  
I-16124 Genova

Tālr.: (39) 010 2704-1

Fakss: (39) 010 2704-300

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

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

Adrese: Via Quarda Superiore, 16  
I-17100 Savona

Tālr.: (39) 019 8314 233-218-234

Fakss: (39) 019 8514-58

E-pasts: agricoltura@sv.camcom.it

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

Adrese: Viale Matteotti, 48  
I-18100 Imperia

Tālr.: (39) 0183 79 31

Fakss: (39) 0183 27 50 21

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

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

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

Tālr.: (39) 0187 72 81

Fakss: (39) 0187 77 79 08

E-pasts: info@sp.camcom.it

Produkta atbilstību kontrolē minētās pārbaudes struktūras (tirdzniecības kameras), kas uzrauga visu ražošanas procesu. Šo pārbaudes struktūru veiktās kontroles darbības koordinē Līgūrijas Tirdzniecības kameru apvienība, kuras adrese ir šāda:

Nosaukums: Unioncamere Liguri

Adrese: Via S. Lorenzo, 15  
I-16123 Genova

Tālr.: (39) 010 24 85 21

Fakss: (39) 010 24 71 522

E-pasts: unione.liguria@lig.camcom.it

- 4.8. *Marķējums*: Anšovus tirgo īpašās stikla tvertnēs (*arbanelle*), kam piestiprināta etiķete ar uzrakstu "Acciughe sotto sale del Mar Ligure" I.G.P. "Indicazione Geografica Protetta" [aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde]. Šā uzraksta burtu lielumam jābūt divas reizes lielākam nekā pārējo norāžu burtu lielumam. Tajā pašā etiķetē jābūt norādītam arī ražotāja un, ja tāds ir, iepakotāja nosaukumam un adresei, kā arī produkta tīrsvaram pēc notecināšanas. Norādi "Indicazione Geografica Protetta" var atkārtot arī citur uz tvertnes vai etiķetē, arī saīsinājuma veidā (I.G.P.). Jānorāda sāļjuma sastāvs un visas izmantotās sastāvdaļas, t.i., "Acciughe del Mar Ligure", ūdens un sāls, kā arī iepakojšanas datums un produkta derīguma termiņš, kas nedrīkst beigties vēlāk kā 12 mēnešus pēc iepakojšanas dienas. Etiķetē jābūt iekļautam logo-tipam, kurā stilizētā veidā attēloti anšovi un kura sīks apraksts sniegts specifikācijā.
-