

OUTROS ACTOS

COMISSÃO

Publicação de um pedido de registo em conformidade com o n.º 2 do artigo 6.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2007/C 279/06)

A presente publicação confere um direito de oposição ao pedido nos termos do artigo 7.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho ⁽¹⁾. As declarações de oposição devem dar entrada na Comissão no prazo de seis meses a contar da data da presente publicação.

FICHA-RESUMO

REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO**«ACCIUGHE SOTTO SALE DEL MAR LIGURE»****N.º CE: IT/PGI/005/0358/10.08.2004****DOP () IGP (X)**

A presente ficha-resumo expõe os principais elementos do caderno de especificações, para efeitos de informação.

1. Serviço competente do Estado-Membro:

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

2. Agrupamento:

Nome: Cooperativa Pescatori Camogli
Endereço: Via della Repubblica, 140
I-16032 Camogli (GE)
Telefone: (39) 0185 77 26 00
Fax: (39) 011 972 42 25
E-mail: —
Composição: Produtores/transformadores (X) Outra ()

3. Tipo de produto:

Classe 1.7: Peixes, moluscos e crustáceos frescos e produtos à base de peixes, moluscos ou crustáceos frescos

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

4. Caderno de especificações:

[Resumo dos requisitos previstos no n.º 2 do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006]

4.1 Nome: «Acciughe sotto sale del Mar Ligure»

4.2 Descrição: A Indicação Geográfica Protegida (IGP) «Acciughe sotto sale del Mar Ligure» é reservada ao produto obtido a partir de biqueirões pescados, transformados e conservados em sal.

Os biqueirões, que designam exclusivamente os indivíduos da espécie *Engraulis encrasicolus* L., são peixes migradores e gregários que evoluem, entre a Primavera e o Outono, perto da costa liguriana e que no Inverno permanecem em águas a uma profundidade de 100 a 150 m.

O produto acabado, isto é, pronto para ser comercializado, deverá apresentar as seguintes características:

- Tamanho: comprimento entre 12 e 20 cm,
- Aspecto exterior: os biqueirões devem apresentar-se inteiros e a sua pele, muito fina, deve ser parcialmente visível,
- Consistência: os filetes devem ser tenros e aderir à espinha,
- Cor: diferente consoante a parte do corpo, variando do rosa ao castanho forte,
- Sabor: seco, muito saboroso; carne magra, pouco aveludada ao paladar.

4.3 Área geográfica: Os «Acciughe sotto sale del Mar Ligure» (IGP) são capturados, transformados e acondicionados na zona que abrange as águas da costa liguriana e o território dos municípios da região da Ligúria situados na vertente voltada ao mar Tirreno delimitada pela linha de cumeada.

Em particular, a zona de pesca indicada situa-se ao longo da costa liguriana, a uma distância da costa variável em função da profundidade de pesca (batometria de 50 a 300 m), mas não superior a 20 km. A arte de pesca é a tradicionalmente utilizada, isto é, lâmparas, com redes de cerco.

A necessidade de delimitar a zona de pesca decorre da necessidade de transformar os «Acciughe sotto sale del Mar Ligure» nas 12 horas seguintes à captura.

4.4 Prova de origem: Cada fase do processo de produção será controlada, mediante o registo, em cada uma delas, dos produtos na entrada e na saída.

A rastreabilidade do produto é garantida desta forma e mediante a inscrição dos pescadores, dos transformadores e dos acondicionadores, em listas especiais, geridas pelo organismo de controlo, bem como através da notificação imediata a este mesmo organismo das quantidades capturadas e acondicionadas.

O organismo de controlo procederá a verificações destinadas a garantir que a pesca é exercida nas águas da costa liguriana.

Todos os operadores, quer se trate de pessoas singulares ou colectivas, inscritos nas listas pertinentes serão sujeitos a verificações por parte do organismo de controlo.

4.5 Método de obtenção:

Métodos de captura: Os «Acciughe sotto sale del Mar Ligure» devem ser pescados recorrendo à arte tradicional da lâmpara, conforme estabelecido na legislação nacional e comunitária vigentes. O período de pesca decorre entre 1 de Abril e 15 de Outubro, quando o biqueirão atinge a maturidade sexual e tem entre 12 e 20 cm de comprimento. Cada quilograma de produto deve conter entre 35 e 50 biqueirões.

Métodos de transformação: Após a captura, os biqueirões devem ser colocados nas tradicionais caixas de madeira, com uma capacidade de cerca de 10 kg de produto. A transformação deve começar nas 12 horas seguintes à captura.

É autorizada uma fase de pré-salga, por um período não superior a 24 horas, destinada a permitir uma purga óptima do sangue presente em excesso na carne. Os biqueirões devem ser limpos à mão, retirando-lhes a cabeça. Depois de limpos, os biqueirões são dispostos em leque em barris de madeira de castanheiro ou em recipientes de barro durante o período necessário para a cura. Cada camada de biqueirão deve ser coberta com sal marinho comum para uso alimentar, de grãos médios; sobre a última camada, coloca-se um disco especial num material para uso alimentar e com a espessura conveniente, em cima do qual é exercida uma pressão de cerca de 0,04 kg/cm², que deve ser constante durante toda a maturação. Não são permitidos pesos metálicos.

Métodos de cura: A cura deve ser efectuada em locais onde seja possível manter uma temperatura constante durante todo o período da mesma, a saber, 40/60 dias. Após os primeiros 4 a 5 dias de maturação, o líquido obtido deve ser substituído por uma salmoura. O produto pode ser curado numa salmoura de concentração média (18-25 %) ou forte (25-33 %). Após a maturação, os biqueirões salgados devem ser transferidos dos barris para recipientes especiais cilíndricos de vidro, denominados «*arbanelle*».

Os recipientes devem ser suficientemente amplos para permitir um acondicionamento adequado sem danificar o produto. Podem ser utilizados recipientes de dimensões diversas, mas as «*arbanelle*» cilíndricas em vidro transparente devem conter biqueirões salgados com um peso líquido total de 200 a 3 000 g.

Os biqueirões devem ser dispostos em camadas sucessivas, separadas por uma fina película de sal marinho comum, de grão médio.

Para impedir a oxidação do produto, a última camada de biqueirão deve ser completamente coberta pela salmoura, preparada expressamente para o acondicionamento do produto.

Nas *arbanelle*, a última camada de biqueirão é coberta por um disco em ardósia, vidro ou plástico para uso alimentar, a fim de manter o biqueirão prensado. O recipiente deve ser selado para evitar o escoamento do líquido, bem como contaminações externas.

Os indivíduos que pretendem produzir a indicação geográfica protegida «*Acciughe sotto sale del Mar Ligure*» devem cumprir inteiramente as disposições do caderno de especificações apresentado à União Europeia.

- 4.6 *Relação*: O principal elemento em que se fundamenta o pedido de reconhecimento da IGP «*Acciughe sotto sale del Mar Ligure*» é o prestígio do produto.

A reputação dos «*Acciughe sotto sale del Mar Ligure*» no mercado nacional é reconhecida e amplamente confirmada.

História

Na Ligúria, já no século XVI a pesca e o comércio do biqueirão, quer em fresco quer conservado em salmoura, eram regulamentados nos vários estatutos das principais povoações costeiras da região.

Efectivamente, a relação com o biqueirão, e o consequente rendimento económico, era tão importante que as artes de pesca, a transformação e a comercialização tinham de ser codificadas sob forma de normas.

A República de Génova controlava então toda a trajectória do abastecimento, os preços e a comercialização do pescado, bem como as regras impostas aos pescadores.

A venda do peixe era sujeita a um imposto, o «*gabella piscium*». Os pescadores eram obrigados a cumprir leis severas e, para poderem exercer a profissão, deviam estar inscritos no grémio e cumprir as normas que a associação impunha. O mesmo se aplicava aos vendedores de peixe, inscritos no grémio dos «*Chiapparoli*», porque vendiam o produto num local muito específico da cidade de Génova, designado «*chiappa*».

Para muitas famílias, a salga e a venda dos biqueirões em salmoura constituía uma verdadeira actividade artesanal, equiparada à produção de vinho, dados os cuidados e a atenção necessários para controlar a salmoura.

A salga tinha lugar entre Maio e os primeiros dias de Agosto e os melhores biqueirões eram os de Junho e Julho. Para salgar e vender os biqueirões, era necessário ter uma licença específica. Embora o consumo de peixe fresco fosse limitado às zonas costeiras, o peixe em conserva representava um comércio extremamente florescente na Ligúria.

Em especial, ao longo das passagens de montanha das vertentes ocidentais, não se encontravam só as caravanas que transportavam o sal, mas também os «*acciugai*», nome dado aos comerciantes de peixe em conserva.

A qualidade tradicional do «*Acciughe sotto sale del Mar Ligure*» era, e é ainda, conhecida nas regiões vizinhas, sobretudo no Piemonte, onde este biqueirão se tornou o principal ingrediente de um dos mais famosos pratos regionais, a «*bagna cauda*».

Reputação

Esta reputação ajuda os consumidores a reconhecer imediatamente a natureza única e autêntica do produto e está estreitamente ligada à tradição e à cultura comum da arte conserveira das comunidades marítimas ligurianas.

Na Ligúria, a conservação do biqueirão em salmoura assume uma importância económica notória, dada a elevada satisfação dos consumidores, que se reflecte em preços de venda superiores aos de produtos análogos de diferentes proveniências.

Para além destas considerações económicas, é de sublinhar que os pescadores e as pessoas que vivem nos pequenos centros urbanos continuam a manter vivas as práticas tradicionais de preparação do biqueirão em salmoura, que se transmitem de geração em geração.

Esta actividade está, portanto, fortemente enraizada na cultura dos habitantes da costa liguriana, mas faz também parte das memórias dos numerosos turistas estrangeiros que visitam as povoações marítimas da Ligúria.

O clima da costa tirrena da Ligúria caracteriza-se por temperaturas amenas, ideais para garantir a maturação natural do produto. A reduzida amplitude térmica no território costeiro, resultante do efeito estabilizador do mar, favorece uma maturação óptima. De facto, as cadeias montanhosas dos Alpes e dos Apeninos, que descem rapidamente para o mar, constituem uma barreira forte contra os ventos frios do norte e, ao mesmo tempo, uma estrutura de isolamento da zona litoral. Não é por acaso que o clima ameno da Ligúria é famoso em todo o mundo.

4.7 Estrutura de controlo:

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

Endereço: Via Garibaldi, 4
I-16124 Genova

Telefone: (39) 010 2704-1

Fax: (39) 010 2704-300

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

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

Endereço: Via Quarda Superiore, 16
I-17100 Savona

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

Fax: (39) 019 8514-58

E-mail: agricoltura@sv.camcom.it

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

Endereço: Viale Matteotti, 48
I-18100 Imperia

Telefone: (39) 0183 79 31

Fax: (39) 0183 27 50 21

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

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

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

Telefone: (39) 0187 72 81

Fax: (39) 0187 77 79 08

E-mail: info@sp.camcom.it

O controlo da conformidade do produto será efectuado pelas Câmaras de Comércio acima referidas, que controlam o conjunto do processo de produção sob a coordenação da União das Câmaras de Comércio ligurianas, cujo endereço é indicado *infra*:

Nome: Unioncamere Liguri
Endereço: Via S. Lorenzo, 15
I-16123 Genova
Telefone: (39) 010 24 85 21
Fax: (39) 010 24 71 522
E-mail: unione.ligurie@lig.camcom.it

- 4.8. *Rotulagem*: O biqueirão deve ser comercializado em recipientes de vidro especiais, denominados «*arbanelle*», a que é afixado um rótulo com a menção «*Acciughe sotto sale del Mar Ligure*» I.G.P. «*Indicazione Geografica Protetta*», em caracteres de imprensa duas vezes maiores do que outras indicações, bem como o nome, a firma e o endereço do produtor e do eventual acondicionador do produto e o peso líquido e escorrido do produto. A menção, incluindo a sigla IGP, pode ser repetida noutra parte do recipiente ou do rótulo. O rótulo deve também indicar a composição da salmoura e os ingredientes utilizados, isto é, biqueirão do mar da Ligúria, água e sal. Devem ainda ser indicadas as datas de acondicionamento e de validade. Esta última não deve ser superior a 12 meses a contar da data de acondicionamento. Do rótulo constarão o logótipo gráfico, representando biqueirões estilizados e pormenorizadamente descrito no caderno de especificações.
-