

Publicarea unei cereri de înregistrare în temeiul articolului 6 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare

(2007/C 128/08)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare în temeiul articolului 7 din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului ⁽¹⁾. Declarațiile de opoziție trebuie să parvină Comisiei în termen de șase luni de la data prezentei publicări.

FIȘĂ REZUMAT

REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI

„TINCA GOBBA DORATA DEL PIANALTO DI POIRINO”

NR. CE: IT/DOP/005/0357/03.08.2004

DOP (X) IGP ()

Această fișă rezumat prezintă cu titlu informativ principalele elemente din caietul de sarcini.

1. *Autoritatea competentă din statul membru:*

Denumire: Ministero delle Politiche agricole e forestali

Adresă: Via XX Settembre, 20
I-00187 Roma

Telefon (39) 06 481 99 68

Fax (39) 06 42 01 31 26

E-mail: qpa3@politicheagricole.it

2. *Grup:*

Denumire: Associazione produttori della tinca gobba dorata del pianalto di Poirino

Adresă: Via Cesare Rossi, 5
I-0046 Poirino (TO)

Telefon (39) 011 945 01 14

Fax (39) 011 945 02 35

E-mail: —

Componență: Producători/prelucrători (X) Alte categorii ()

3. *Tipul produsului:*

Clasa 1.7. — Pești, moluște, crustacee proaspete și produse derivate.

4. *Caiet de sarcini:*

[rezumatul cerințelor prevăzute la articolul 4 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]

4.1. Denumire: „Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino”

⁽¹⁾ JOL 93, 31.3.2006, p. 12.

4.2. Descriere: Denumirea „Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino” se referă la peștele proaspăt, neprelucrat, din specia Tinca (*Tinca tinca*), născut și crescut în aria geografică delimitată la punctul 4.3. de mai jos, care prezintă următoarele caracteristici morfologice:

- Semne distinctive: galben auriu, spate curbat și rotunjit,
- Piele: colorit viu, strălucitor și lucios, gri-grafit sau verde opalin pe spate și galben auriu pe părți; grosimea pielii este minimă, nedepășind 1 mm, eventuale semne, leziuni sau abraziuni cutanate fiind acceptate în cazul în care sunt cicatrizate sau provin doar de la activitățile de pescuit sau urmărire a prăzii,
- Mucus cutanat: transparent și puternic aderent pielii, perceptibil doar la atingere,
- Ochi: strălucitori, vii, lucioși, convecși, corneea este transparentă, iar pupila neagră, globul ocular galben sau portocaliu,
- Branhii: roz sau de un roșu intens, umede, lipsite de mucus, de vâscozități, paraziți sau alți corpi străini,
- Solzi: aderenți la piele, lucioși, iridescenți, aurii,
- Trunchi: rigid și ferm, ușor elastic, rezistent la atingere, nu este flasc sau moale,
- Miros: subtil, de apă dulce, nu este acru, neplăcut sau un miros puternic de pește, nămol, iarbă sau substanțe organice,
- Măruntaie: ușor umflate, lucioase și netede, cu nuanțe sidefii, fără a fi încrețite sau flasce și neavând un miros neplăcut sau respingător, nici miros de nămol sau de iarbă,
- Peritoneu: transparent, lucios, inodor și lipit de carne,
- Musculatura: flexibilă și fermă, având, în general, culoarea alb-roz și roșie la mușchii înotătoarelor, inodoră și, în orice caz, neprezentând miros de nămol sau iarbă.

În ceea ce privește caracteristicile organoleptice, carnea speciei „Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino” are un aspect proaspăt, moale, destul de compact, lipsit de grăsimi și, prin urmare, de mirosuri sau gusturi neplăcute, cum ar fi acelea de nămol, aluviuni sau iarbă; gustul de pește este fin și delicat, diferit de cel al peștilor de apă sărată.

4.3. Aria geografică: Teritoriile Comunelor Poirino (TO), Isolabella (TO), Cellarengo (AT), Pralormo (TO), Ceresole d'Alba (CN) sunt incluse în totalitate în zona de producție. Comunele Carmagnola, Villastellone, Santenna, Riva presso Chieri, Bandissero d'Alba, Montà d'Alba, Montaldo Roero, Monteu Roero, Pocapaglia, Sanfrè, S. Stefano Roero, Sommariva del Bosco, Sommara Perno, e Dusino S. Michele, Valfenera, Bottigliera D'Asti, S. Paolo Solbrito și Villanova d'Asti sunt incluse parțial în zona de producție.

4.4. Dovada originii: Fiecare fază a procesului de producție trebuie monitorizată, înregistrându-se produsele care intră și cele care ies. Trasabilitatea produsului este garantată în acest fel și prin înscrierea în registre specifice, administrate de organismul de control, a iazurilor și a producătorilor, ca și prin actualizarea registrelor de producție și prin notificarea cantităților de produse către organele de control. Orice persoană fizică sau juridică al cărei nume este înscris în registrele respective se va supune controlului din partea organismului de control, în conformitate cu caietul de sarcini și cu planul de control.

4.5. Metoda de obținere: Puietul este introdus în cherhanale, împreună cu reproducători și lini de talie medie, și este lăsat să crească până atinge talia dorită. „Tinca Gobba del Pianalto di Poirino” este crescut în regim strict de monocultură. Mărimea produsului variază, în funcție de mărimea pentru consum, de la puiet la stocul de repopulare și cel de reproducere. Linul este crescut în iazuri din argilă noi sau deja existente, cu condiția să fie situate între limitele zonei de producție. Sursele de aprovizionare cu apă pot fi:

- apele meteorice,
- apele de suprafață,
- apele de adâncime, în general prin captarea pânzei freatice.

Pe lângă iazurile din argilă existente, se pot construi noi iazuri din argilă, cu condiția de a nu se folosi o izolație artificială totală sau să fie realizate cu orice alt material în afară de argila din Pianalto, pentru a păstra caracteristicile de culoare ale speciei „Tinca Gobba Dorata”. Pentru a evita poluarea provocată de practicile agricole din zona înconjurătoare, se va construi o zonă tampon, din iarbă, cu lățimea de cel puțin 5 metri; în această zonă tampon nu se pot utiliza ierbicide. Stocul de reproducere poate fi selecționat și încrucișat pentru a obține puiet. Sunt permise atât reproducția naturală, cât și cea artificială. Hrana peștilor de crescătorie este favorizată de practicile de fertilizare naturală a bazinelor, în scopul obținerii de zooplancton, pentru introducerea și creșterea puietului. Apoi, în faza de îngrășare, pot fi folosiți suplimentari alimentari, preparați cu alimente care nu derivă din făină de carne sau din organisme modificate genetic, al căror conținut de proteine, repartizat în mod echilibrat între proteine de origine vegetală și animală, nu depășește 45 % din greutate. Cei care doresc să producă denumirea de origine controlată „Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino” trebuie să respecte cu strictețe caietul de sarcini prezentat Uniunii Europene. Operațiunile de prelucrare trebuie să se desfășoare în zona definită la punctul 4.3., pentru a asigura trasabilitatea și controlul produsului, având în vedere gradul deosebit de perisabilitate și fragilitatea produselor din pește, pentru a evita contaminarea și a garanta păstrarea caracteristicilor organoleptice și calitative.

- 4.6. Legătură: Spre deosebire de exemplarele de lin din alte zone geografice, „Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino” nu are gust sau miros de nămol sau iarbă, iar carnea sa este moale. Această particularitate este direct determinată de modul de administrare a cherhanalelor, care se practică dintotdeauna în Pianalto di Poirino. Cherhanalele din această zonă au medii înconjurătoare similare, deoarece fundul iazurilor nu este nămolos, iar apa prezintă caracteristici variabile aproape pe toată durata sezonului de producție, ceea ce reprezintă un impediment pentru crearea condițiilor propice proliferării algelor.

Astfel se explică de ce cherhanalele din regiunea Pianalto di Poirino, în care se crește în mod obișnuit linul, nu pot dezvolta populații stabile și dense de cianoficee, prin urmare, carnea de pește nu dobândește aroma tipică pe bună dreptate numită în franceză „limon” (nămol).

Regiunea Pianalto di Porino se află departe de apele de suprafață care coboară din Alpi și de pânza freatică aflată sub stratul de viitură. Nivelul precipitațiilor în zonă este scăzut (700 mm/an), micul bazin de captare canalizând rapid la vale scurgerile de apă. Structura argiloasă deosebită, ușor undulată, a regiunii Altopiano di Poirino reține în mod natural apele de suprafață; locuitorii au modificat teritoriul, prin construirea de diguri de captare pentru a furniza apă pentru irigații, acestea fiind, în același timp, foarte adecvate pentru creșterea linului. Numeroase cherhanale, mai mici sau mai mari, sunt răspândite în peisajul rural, adesea în apropierea satelor și a locuințelor. Dintotdeauna în aceste iazuri se crește lin, fie ca sursă suplimentară de proteine, fie ca produs comercial. În trecut, iazurile erau folosite în mai multe scopuri: ca gropi de argilă, pentru adăparea animalelor sau irigații. Apa era păstrată pe tot parcursul anului și, deși făcea obiectul creșterii organice, al unor mari variații de nivel, al conținutului de oxigen și al temperaturii, a permis totuși supraviețuirea linului, specia de pește cel mai bine adaptată la aceste condiții aspre. Majoritatea cherhanalelor se află pe teritoriul comunei Poirino, dar multe altele, în total aproximativ 400 iazuri, sunt răspândite în Pianalto și dau peisajului o notă într-adevăr specifică. Linul crescut în crescătoriile din Pianalto di Poirino nu are aroma de nămol care este asociată, într-o măsură mai mare sau mai mică, cu linul crescut pe plantațiile de orez sau provenind din râuri sau lacuri care sunt situate în zone mai sărace decât Pianalto. Aceste condiții climatice și de sol deosebite, împreună cu tradițiile vechi de secole privind metodele de producție, conferă linului „Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino” trăsături specifice, transformându-l într-o specie unică. În zonă, acest excelent produs local se consumă, de obicei, la hotelurile și restaurantele locale, care absorb aproape toată producția.

Legătura dintre fenomenele geologice care au dus la formarea regiunii Altopiano di Poirino și dispariția speciilor contemporane de pești duce la concluzia că *Tinca tinca* poate fi considerată o specie autohtonă, deja răspândită sau în curs de răspândire, începând din perioada Pleistocenului mediu-inferior, care aparține erei neozoice. Prezența speciei „Tinca Gobba Dorata” în Pianalto di Poirino, ca specie cultivată și apreciată pentru valoarea sa alimentară și economică, este atestată de documente care datează din secolul XIII; una dintre numeroasele taxe impuse populației rurale din Ceresole d'Alba consta în livrarea unor cantități variabile de lin. Există informații foarte exacte care datează din trecutul relativ recent, de exemplu, culegerea „Studii geografice asupra orașului Torino și a zonei Piemonte”, ed. Ciappichelli 1954, în care unul dintre autori, Natale Veronesi, dedică un capitol creșterii linului: „Heleșteele din Pianalto di Poirino și folosirea acestora”. Printre numeroasele descrieri interesante ale lui Veronesi se numără aceea a pescarilor profesioniști, care gestionează și heleșteele altor proprietari pe baza unor acorduri de cultivare în parte sau de închiriere, această activitate profesională fiind justificată doar de

producția de lin, deoarece în Altopiano nu existau râuri importante, pentru creșterea peștilor. De asemenea, în „Consegne del sale” („Livrările de sare”) din Poirino sunt înregistrate încă din anul 1775 cinci familii de pescari, ale căror venituri proveneau, în mod evident, din creșterea și vânzarea linului. Activitatea de pescuit profesionist, prin care se înțelege creșterea linului, s-a desfășurat timp de mai multe secole și doar recent, spre începutul anilor 1980, a dispărut complet ca activitate cu normă întreagă, rămânând doar o activitate auxiliară agriculturii. Pentru a garanta trasabilitatea produsului, organismul de control deține o listă a producătorilor, a iazurilor și a prelucrătorilor.

4.7. Organism de control:

Denumire: CERTIQUALITY

Adresă: via Gaetano Giardino, 4
I-20123 Milano

Telefon (39) 02 80 69 171

Fax (39) 02 86 46 52 95

E-mail: certiquality@certiquality.it

4.8. Etichetare: Produsul va fi comercializat, ambalat în recipiente sau pungi de unică folosință, inscripționate cu:

- formula „Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino”,
- desenul unei femele-lin, cu capul întors spre stânga,
- formula „Denominazione d'Origine Protetta — D.O.P.”.

Etichetarea trebuie să mai conțină denumirea distinctă a producătorului și/sau al societății producătoare, iar dimensiunea acestei denumiri nu va depăși jumătate din dimensiunea formulelor de mai sus. Etichetele vor conține logo-ul și formula specificate în caietul de sarcini.

Produsele la a căror preparare se utilizează D.O.P., chiar dacă în urma unor procese de elaborare și transformare, pot fi scoase pe piață în ambalaje pe care să se indice respectiva denumire fără adăugarea logo-ului comunitar, cu următoarele condiții:

- produsul cu denumire protejată, certificat ca atare, să reprezinte componenta exclusivă a categoriei merceologice,
 - utilizatorii produsului cu denumire protejată să fie autorizați de către titularii dreptului de proprietate intelectuală conferit de înregistrarea D.O.P., reuniți într-un sindicat căruia i se acordă de către Ministerul agriculturii, alimentației și pădurilor un rol tutelar. Același sindicat va fi responsabil de înscrierea utilizatorilor în registrele corespunzătoare și de a asigura utilizarea corectă a denumirii protejate. În lipsa unui sindicat tutelar, responsabilitățile respective revin Ministerului agriculturii, alimentației și pădurilor, în calitate de autoritate națională responsabilă de punerea în aplicare a Regulamentului (CE) nr. 510/2006.
-