

ALTE ACTE

COMISIE

Publicarea unei cereri 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 279/06)

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**„ACCIUGHE SOTTO SALE DEL MAR LIGURE”****Nr. CE: IT/PGI/005/0358/10.08.2004****DOP () IGP (X)**

Această fișă rezumat prezintă cu titlu informativ principalele elemente ale caietului de sarcini.

1. Autoritatea competentă din Statul Membru:

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

2. Grup:

Denumire: Cooperativa Pescatori Camogli
Adresă: Via della Repubblica, 140
I-16032 Camogli (GE)
Telefon (39) 0185 77 26 00
Fax (39) 011 972 42 25
E-mail: —
Componență: Producători/prelucrători (X) Alte categorii ()

3. Tipul produsului:

Clasa 1.7: Pești, moluște, crustacee proaspete și produse derivate

(¹) JOL 93, 31.3.2006, p. 12.

4. Caiet de sarcini:

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

4.1. Denumire: „Acciughe sotto sale del Mar Ligure”

4.2. Descriere: Indicația geografică protejată (IGP) „Acciughe sotto sale del Mar Ligure” este rezervată pentru produsul obținut din pescuitul, din prelucrarea și conservarea cu sare a hamsiilor.

Hamsiile, în ceea ce privește numai exemplarele din specia *Engraulis encrasicolus* L., sunt pești migratori și gregari care se deplasează, de primăvara până toamna, în apropierea coastei ligurice și care, în timpul iernii, se instalează la o adâncime cuprinsă între 100 și 150 metri.

Produsul finit, cu alte cuvinte gata de comercializare, va trebui să prezinte următoarele caracteristici:

- dimensiune: lungimea corpului cuprinsă între minimum 12 și maximum 20 centimetri,
- aspect exterior: hamsiile trebuie să fie întregi; pielea, foarte fină, trebuie să fie încă parțial vizibilă,
- consistență: fileurile trebuie să fie moi și lipite de os,
- culoare: diferă, în funcție de partea corpului, de la roz la maroniu închis,
- gust: uscat, de o savoare deosebită. Carnea este slabă, puțin unsuroasă pe palatul bucal.

4.3. Aria geografică: Zona de pescuit, prelucrare și ambalare a produsului IGP „Acciughe sotto sale del Mar Ligure” cuprinde apele care se deschid asupra coastei ligurice și teritoriul localităților Regiunii Liguria din fața coastei tireniene, delimitată de linia de despărțire a apelor.

Zona de pescuit indicată se află în zona situată în fața coastei ligurice, la o distanță de coastă în funcție de adâncimea de pescuit (batimetrie de la 50 la 300 metri) cu o distanță maximă de coastă de 20 km. Tehnica de pescuit utilizată în mod tradițional este pescuitul cu lampara.

Zona de pescuit trebuie să fie delimitată datorită necesității de a prelucra hamsiile în saramură din Marea Ligurică în termen de 12 ore de la captură.

4.4. Dovada originii: Fiecare etapă a procesului de producție trebuie supravegheată prin descrierea exactă a produselor care au intrat și care au ieșit la fiecare etapă.

În acest mod și prin înregistrarea pescarilor, a prelucrătorilor și a operatorilor din sectorul de ambalare în listele corespunzătoare gestionate de organismul de control, precum și prin declararea imediată a cantităților pescuite și a celor ambalate către organismul de control se garantează trasabilitatea produsului.

Organismul de control va efectua investigații pentru a se asigura că pescuitul are loc în marea din fața coastei ligurice.

Toți operatorii, persoane fizice sau juridice, înregistrați în listele respective, vor fi supuși controlului din partea organismului de control.

4.5. Metoda de obținere:

Metode de captură: Hamsiile din Marea Ligurică trebuie să fie pescuite după metoda tradițională cu „lampara”, pe baza dispozițiilor legislației naționale și comunitare în vigoare. Perioada de pescuit este cuprinsă între 1 aprilie și 15 octombrie, când hamsiile ating maturitatea sexuală și o dimensiune corporală situată între minimum 12 și maximum 20 centimetri. Fiecare kilogram de produs trebuie să conțină un număr de hamsii cuprins între 35 și 50 de exemplare.

Metode de prelucrare: După captură, hamsiile trebuie să fie aranjate în lăzile din lemn tradiționale, care conțin circa 10 kg de produs. Hamsiile trebuie să fie prelucrate în termen de 12 ore de la captura acestora.

Se autorizează o fază de pre-sărare pentru o perioadă maximă de 24 de ore, pentru a permite eliminarea optimală a excesului de sânge din carne. Hamsiile trebuie să fie curățate cu mâna, iar capul trebuie aruncat. Apoi, hamsiile curățate trebuie să fie puse în evantai în butoiașe din lemn de castan sau în vase de ceramică pe tot parcursul perioadei necesare maturării. Fiecare strat de hamsii trebuie acoperit cu sare marină comună, de uz alimentară, de dimensiune medie; pe ultimul strat se pune un disc specific dintr-un material pentru uz alimentară de o grosime potrivită, peste care trebuie exercitată o presiune de circa 0,04 kg/cm², care trebuie să rămână constantă pe parcursul întregii perioade de maturare. Greutățile din metal nu sunt autorizate.

Metode de maturare: Maturarea trebuie efectuată în localuri în care este posibilă menținerea unei temperaturi constante pe parcursul întregii perioade cuprinse între 40 și 60 de zile. După primele 4-5 zile de maturare, lichidul obținut trebuie să fie înlocuit cu o saramură. Pentru maturarea produsului, se pot utiliza saramuri de concentrație medie (18-25 %) sau puternică (25-33 %). După maturare, hamsiile sărate trebuie să fie mutate din butoașe în recipiente cilindrice din sticlă, denumite „*arbanelle*”.

Recipientele trebuie să fie suficient de încăpătoare, încât să permită o ambalare corespunzătoare fără a deteriora produsul. Este posibil ca ambalajele să fie de diferite dimensiuni, însă *arbanelle* cilindrice din sticlă transparentă trebuie să conțină hamsii sărate a căror greutate netă totală să fie cuprinsă între 200 și 3 000 grame.

Hamsiile trebuie să fie așezate în straturi succesive, separate de un strat subțire de sare marină comună, de dimensiune medie.

Pentru a preîntâmpina oxidarea produsului, ultimul strat de hamsii trebuie să fie acoperit în întregime de saramura preparată special pentru ambalarea produsului.

În *arbanelle*, deasupra ultimului strat de hamsii, trebuie să se pună un disc din ardezie, sticlă sau plastic, de uz alimentar, care să exercite o presiune asupra hamsiilor. Ambalajul trebuie să fie sigilat pentru a evita ca lichidul să curgă sau să fie contaminat din exterior.

Persoanele care doresc să producă indicația geografică protejată „*Acciughe sotto sale del Mar Ligure*” trebuie să respecte cu strictețe caietul de sarcini prezentat UE.

4.6. *Legătură*: Elementul fundamental care stă la baza cererii de recunoaștere a IGP „*Acciughe sotto sale del Mar Ligure*” este renumele acestei denumiri.

Renumele de care se bucură „*Acciughe sotto sale del Mar Ligure*” este un fapt recunoscut de multă vreme și aceasta nu numai pe piața națională.

Tradiție

În Liguria, începând din secolul XVI deja, pescuitul și comercializarea hamsiilor proaspete sau conservate în saramură au fost reglementate prin diverse statute ale principalelor cetăți aflate pe coasta ligu-rică.

Într-adevăr, legătura dintre hamsii și venitul economic aferent a fost atât de importantă, încât a fost necesară adoptarea unor norme care să reglementeze tehnica de pescuit, prelucrarea și comercializarea acestora.

La acel moment, Republica Genova putea controla întregul parcurs al aprovizionării, al prețurilor și al comercializării peștelui, precum și regulile pe care pescarii trebuiau să le respecte.

Vânzarea peștelui era supusă unui impozit numit „*gabella piscium*”. Pescarii erau obligați să respecte anumite legi foarte stricte. Pentru a-și exercita profesiunea, aceștia trebuiau să fie înscrși în asociația pescarilor și să respecte regulile impuse de aceasta. Același lucru era valabil și pentru vânzătorii de pește, înscrși în asociația „*Chiapparoli*”, denumire care provine de la „*chiappa*”, zona din orașul Genova în care aceștia își vindeau produsul.

Sărarea și vânzarea de hamsii în saramură a reprezentat pentru numeroase familii o adevărată activitate artizanală, comparabilă cu aceea a producătorilor de vin, datorită grijii și atenției necesare la controlul saramurii.

Sărarea se efectua din mai până la începutul lunii august, cele mai bune hamsii fiind acelea din lunile iunie și iulie. Pentru a săra hamsiile și pentru a le putea vinde, era necesară obținerea unei autorizații de funcționare specifice. Consumul de pește proaspăt se limita la zonele costiere, însă comerțul cu pește conservat era extrem de important și profitabil în Liguria.

În special, de-a lungul trecătorilor din zona Riviera di Ponente se puteau întâlni atât caravanele care transportau sare, cât și „*acciugai*”: așa-numiții comercianți de pește conservat.

Calitatea tradițională a hamsiilor în saramură din Marea Ligurică a fost și continuă să fie renumită în regiunile limitrofe și mai ales în Piemonte, acolo unde acest produs a devenit ingredientul principal al unuia din cele mai cunoscute feluri de mâncare regionale: „*bagna cauda*”.

Reputație

Această reputație ajută consumatorul să recunoască imediat unicitatea și autenticitatea produsului în cauză, fiind strâns legată de tradiția și cultura generală a conservării peștelui a comunităților de pe coasta ligurică.

Conservarea hamsiilor în saramură are o importanță economică deosebită în Liguria, datorită indicelui considerabil de satisfacție a consumatorilor, care se manifestă prin prețuri de vânzare mai ridicate decât cele ale unor produse asemănătoare de origine diferită.

Dincolo de aceste considerații de natură economică, trebuie subliniat faptul că practicile tradiționale de conservare a hamsiilor în saramură, care utilizează metode vechi transmise din generație în generație, se păstrează încă în casele pescarilor și ale persoanelor care locuiesc în orașe mici.

Prin urmare, această activitate este bine înrădăcinată în cultura locuitorilor de pe coasta ligurică, făcând totodată parte, ca și trăsătură caracteristică, din memoria numeroșilor turiști din lumea întreagă care vizitează localitățile de pe litoralul Mării Ligurice.

Condițiile climatice ale coastei tireniene a Liguriei sunt caracterizate de temperaturi moderate, ideale pentru a garanta o maturare naturală a produsului. Variația termică redusă de pe teritoriul costier, influențată de acțiunea homeotermică a mării, favorizează o maturare optimă. Într-adevăr, lanțurile muntoase ale Alpilor și ale Apeninilor, care coboară abrupt spre mare, reprezintă o barieră puternică împotriva curenților de aer rece din nord, izolând în același timp zona litorală. Prin urmare, nu este o coincidență faptul că zona ligurică este renumită în întreaga lume datorită climei sale.

4.7. Organism de control:

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

Adresă: Via Garibaldi, 4
I-16124 Genova

Telefon (39) 010 2704-1

Fax (39) 010 2704-300

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

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

Adresă: Via Quarda Superiore, 16
I-17100 Savona

Telefon (39) 019 8314 233-218-234

Fax (39) 019 8514-58

E-mail: agricoltura@sv.camcom.it

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

Adresă: Viale Matteotti, 48
I-18100 Imperia

Telefon (39) 0183 79 31

Fax (39) 0183 27 50 21

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

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

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

Telefon (39) 0187 72 81

Fax (39) 0187 77 79 08

E-mail: info@sp.camcom.it

Controalele privind conformitatea produsului se vor efectua de către camerele de comerț menționate anterior, care vor verifica întregul proces de producție și vor fi coordonate de *Unione delle Camere di Commercio Liguri* (Uniunea Camerelor de Comerț din Liguria), a cărei adresă este indicată mai jos:

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

- 4.8. *Etichetare*: Comercializarea hamsiilor trebuie să fie efectuată în recipientele speciale din sticlă, numite „arbanelle”, pe care trebuie să fie lipită o etichetă care să conțină mențiunea „*Acciughe sotto sale del Mar Ligure*” I.G.P., scrisă cu caractere de tipar de dimensiune dublă față de cele folosite pentru alte mențiuni. „Indicație geografică protejată”. Pe aceeași etichetă trebuie menționate denumirea, sediul social și adresa producătorului și, după caz, a unității de ambalare a produsului, precum și greutatea netă scursă a produsului. Mențiunea „*Indicazione Geografica Protetta*” (Indicație geografică protejată) poate fi repetată pe o altă parte a recipientului sau a etichetei, sub forma acronimului I.G.P. Compoziția saramurii, precum și toate ingredientele utilizate trebuie să fie indicate, și anume: hamsii din Marea Ligurică, apă și sare. Data ambalării, precum și termenul de valabilitate trebuie să figureze, de asemenea, pe etichetă; acesta din urmă nu trebuie să depășească 12 luni de la data ambalării. Etichetele vor conține logo-ul care trebuie să prezinte hamsii stilizate, ale căror caracteristici sunt specificate în amănunt în caietul de sarcini.
-