Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2007/C 128/08)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet ([1]) 7. cikke alapján létrejön a bejegyzés elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatoknak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkezniük a Bizottsághoz.

ÖSSZEFOGLALÓ

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„TINCA GOBBA DORATA DEL PIANALTO DI POIRINO"

EK-szám: IT/PDO/005/0357/03.08.2004

OEM (X) OFJ ( )

Ez az összefoglaló tájékoztató a termékleírás fő elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. *A tagállam felelős szerve:*

Név: Ministero delle Politiche agricole e forestali

Cím: Via XX Settembre, 20
I-00187 Roma

Tel.: (39) 06 481 99 68

Fax: (39) 06 42 01 31 26

E-mail: qpa3@politicheagricole.it

2. *Csoportosulás:*

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

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

Tel.: (39) 011 945 01 14

Fax: (39) 011 945 02 35

E-mail: —

Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) egyéb ( )

3. *A termék típusa:*

1.7. osztály – Friss hal, puhatestűek és rákfélék, valamint ezekből készült termékek.

4. *Termékleírás:*

(az 510/2006/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdésében foglalt követelmények összefoglalása)

4.1. Elnevezés: „Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino"

([1]) HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

4.2. Leírás: A „Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino" (aranyhátú poirinói cigányhal) elnevezés a Compó (*Tinca tinca*) faj friss, illetve nem módosított állapotú példányait jelöli, amelyek az alábbi 4.3-as bekezdésben leírt földrajzi területen születtek és nőttek fel, és amelyek az alábbi morfológiai jellemzőkkel rendelkeznek:

– Külső jellemzők: aranysárga szín, hajlított és púpos hát.

– Bőr: élénk színű, a hátán csillogó és fényes grafitszürke vagy opálos zöld, oldalán pedig aransárga színű, minimális vastagságú bőr, amely nem haladhatja meg az 1 mm-t, esetleges jelek, sérülések vagy kopások csak abban az esetben megengedettek behegedt állapotban, ha halászat közben keletkeztek, vagy ragadozótól származnak.

– A bőr nyálkás váladéka: átlátszó és jól tapad a bőrhöz, csak tapintás útján észlelhető.

– Szem: csillogó, élénk, világító, domború, átlátszó szaruhártya és fekete pupilla, sárga vagy narancssárga szemgolyó.

– Kopoltyúk: élénk piros vagy rózsaszínű, nedves, nyálkától, iszaptól, élősködőktől illetve általában idegen testektől mentes.

– Pikkelyek: a bőrhöz tapadóak, fényesek, szivárványszínben játszók, aranysárgák.

– Test: merev, kemény, enyhén rugalmas, tapintásra szilárd, nem pedig petyhüdt és puha.

– Szag: enyhe, édesvíztől illatozó, nem fanyar, kellemetlen és erős halszagú, egyáltalán nem iszap-, fű-, vagy szerves anyag szagú.

– Belsőségek: enyhén duzzadó, csillogó és sima, gyöngyházfényű árnyalatú, nem fonnyadt és petyhüdt, nem kellemetlen vagy visszataszító szagú és egyáltalán nem iszap-, vagy fűszagú.

– Hashártya: átlátszó, csillogó és a húshoz tapadó.

– Izomzat: rugalmas és szilárd, általában fehér, rózsaszín és piros színű az uszonyok izmainál, szagtalan és semmiképp nem iszap- vagy fűszagú.

Az organoleptikus (érzékszervekkel meghatározható) jellegzetességeket tekintve a „Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino" húsa puha, lágy, meglehetősen tömör, nem zsíros és ennélfogva mentes a kellemetlen ízektől és szagoktól, mint az iszap-, a sár- vagy a fűszag. Enyhén, finoman halszagú, nem határozottan tengeri hal szagú.

4.3. Földrajzi terület: Poirino (TO), Isolabella (TO), Cellarengo (AT), Pralormo (TO), Ceresole d'Alba (CN) közigazgatási egységei teljes mértékben a termelési területhez tartoznak. Carmagnola, Villastellone, Santenna, Riva presso Chieri, Bandissero d'Alba, Montà d'Alba, Montaldo Roero, Monteu Roero, Pocapaglia, Sanfrè, S. Stefano Roero, Sommariva del Bosco, Sommaria Perno, és Dusino S. Michele, Valfenera, Bottigliera D'Asti, S. Paolo Solbrito, Villanova d'Asti közigazgatási egységei részlegesen a termelési területhez tartoznak.

4.4. A származás igazolása: A termelési folyamat valamennyi fázisát figyelemmel kell kísérni, és dokumentálni kell minden egyes fázisra vonatkozóan a bemenő és kimenő termékeket. Ezzel a módszerrel, illetve a halastavak és a termelők bejegyzésével a megbízott felügyeleti szerv által kezelt megfelelő jegyzékekbe, valamint a termelési folyamat nyilvántartásainak vezetése által és a termelt mennyiségek bejelentésével szavatolják a termék nyomon követhetőségét. Valamennyi, a vonatkozó jegyzékekbe bejegyzett természetes vagy jogi személy azon mértékig lesz a felügyeleti szerv által végzett ellenőrzés alanya, amilyen mértékben ezt a termelési szabályzat és a kapcsolódó ellenőrzési terv előírja.

4.5. Az előállítás módja: A halastartályba beengedett halivadékokat, amelyek a tenyészállatokkal és a közepes méretű Compokkal is együtt vannak, addig engedik nőni, amíg el nem érik a kívánt méretet. A Tinca Gobba del Pianalto di Poirino-t szigorúan monokultúrában tenyésztik. A kialakult darabnagyság a fogyasztásra szánt mérettől az újbóli benépesítésre szánt ivadék, illetve a tenyészállat mérete közt váltakozik. A cigányhalat a meglévő agyag halastavakban és új agyag medencékben tenyésztik, amennyiben a termelési területen jönnek létre. A vízellátás az alábbi helyekről biztosítható:

– csapadékvízből,

– felszíni vízből,

– mélytengeri vizekből általában a vízréteg felfogásával.

A már használatban lévő, létező, agyagból készült halastavak mellett új medencék is készíthetők szintén agyagból, de annak érdekében, hogy a „Tinca Gobba Dorata" jellegzetes színeit változatlanul fenntartsák, nem megengedettek a teljesen mesterségesen vízhatlanított halastavak, illetve azok, amelyek a pianaltói agyagtól eltérő anyagból készültek. Annak érdekében, hogy elkerüljék a környező földek termesztési eljárásaiból származó szennyezést, a halastavak körül legalább 5 méter széles sávot fűvel beültetnek; ebben az átmeneti sávban tilos gyomirtó szereket használni. Annak érdekében, hogy biztosítsák az ivadékok hozzáférhetőségét, megengedett a kiválogatás és a tenyészállatok keresztezése. Mind a természetes, mind a mesterséges szaporítás megengedett. A tenyésztés során a táplálást a medencék természetes trágyázásával segítik elő annak érdekében, hogy a halivadékok elválasztásához és növekedéséhez szükséges planktonokat/telepet kapjanak. Később, a hizlalás szakaszában integrált táplálékrendszerekhez lehet folyamodni, amelyek nem húslisztből és nem géntechnológiával módosított szervezetekből származó táplálékokból állnak és amelyek fehérje tartalma – amelyben megfelelő a növényi és állati eredetű fehérje aránya – nem haladja meg a súly 45 %-át. Mindazoknak, akik a „Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino" OFJ-t kívánják tenyészteni, szigorúan tiszteletben kell tartaniuk az EU-nál elhelyezett termelési szabályzatot. A csomagolásra a 4.3 pontban megjelölt körzetben kerülhet sor, hogy szavatolják a termék nyomon követhetőségét és ellenőrzését és – tekintve a haltermékek erőteljes romlandóságát és a haltermékek kényességét – hogy elkerüljék a fertőzést, valamint szavatolják és megőrizzék az organoleptikus (érzékszervekkel meghatározható) és mennyiségi jellemzőket.

4.6. Kapcsolat: A „Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino" más földrajzi területek Compó-példányaival ellentétben nincs iszap- vagy fűíze és -szaga, a húsa pedig puha. Ezt a sajátosságot közvetlenül a halastavak kezelési módja határozza meg, amelyet mindig Pianalto di Poirino területén alkalmaznak. E halastavak abban különböznek a hozzájuk hasonló környezettől, hogy aljukon nem képződik folyamatosan iszap és a víztömeg a tenyésztési időszak nagy részében rendkívül változó feltételeket mutat, ami meggátolja az algaburjánzás kialakulásának kedvező környezet kialakulását.

Érthető tehát, hogy Pianalto di Poirino Compó tenyésztésre felhasznált halastavaiban miért fejlődnek ki nehezen szilárd és tartós kék alga-populációk és ennek következtében érthető, hogy a halhús miért nem rendelkezik azzal a jellegzetes szaggal, amelyet a franciák nem véletlenül neveznek éppen „sárszag"-nak.

A Pianalto di Porino el van szigetelve az alpok hegyláncából lefolyó felszíni vizektől, és a freatikus rétegek az ártér alatt találhatók. A területen kevés a csapadék (évi 700 mm) és a vízgyűjtő medence szűk méretei gyorsan a völgyekbe irányítják a folyóvizeket. Az Altopiano di Poirino sajátságos agyagos szerkezete természetes módon biztosítja a felszíni vizek visszatartását. A lakosok átalakításokat végeztek a terülten gátakat építettek, amelyek biztosítják a vizet öntözés céljára és teljes mértékben alkalmasak a Compó tenyésztésére is. A vidék jellegét a gyakran lakott területek és települések közelében kialakított számos kis és nagy halastó határozta meg régen és ma egyaránt. Ezekben a medencékben mindig is Compót tenyésztettek egyrészt a fehérjeforrás pótlására, másrészt kereskedelmi termékként. Korábban a medencéket egyszerre használták agyagkitermelésre, állatok itatására, öntözésre, és egyébként a víz egész évben elállt bennük és bár a szervesanyag-tartalom, a vízszint, az oxigéntartalom és a hőmérséklet erőteljes változásainak voltak kitéve, lehetővé tették a Compók fennmaradását, amelyek jobban alkalmazkodnak ezekhez a peremfeltételekhez. A halastavak nagy része Poirino község terültén található, de több további, összesen 400 medence található Pianalto területének egészén, ami valóban jellegzetessé teszik a tájat. A Pianalto di Poirino halastavaiban tenyésztett Compó húsán nem észlelhető az a többé-kevésbé erőteljes iszapos íz, amely általában jellemzi a rizsföldekről vagy olyan folyókból, illetve tavakból származó Compók húsát, amelyek a Pianaltoénál kevésbé jó adottságú földekről származnak. E különleges pedoklimatikus tényezők, együttesen a meghatározott termelési folyamat során végzett több évszázados emberi munkával, hozzájárulnak a „Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino" sajátos jellemzőihez, amelyek a saját nemében egyedülállóvá tudták tenni ezt a terméket. Ezt a kiváló jellegzetes terméket általában a helyi szállodákban és éttermekben fogyasztják, amelyek csaknem a hozam teljes egészét feldolgozzák.

Az Altopiano di Poirino kialakulását jellemző földtani jelenségek és az azzal egyidős halfajok megjelenése közti kapcsolat lehetővé teszi, hogy a *Tinca tinca*-t már a neozoikus korszakhoz tartozó középső-alsó pleisztocén kortól kezdődően elterjedt, vagy elterjedőben lévő őshonos fajnak tekintsék. Már a XIII. századba visszanyúló dokumentumok bizonyítják a „Tinca gobba dorata" tenyésztését a Pianalto di Poirino területén, valamint azt, táplálkozási és gazdasági szempontból azóta nagyra értékelik. A Ceresole d'Alba vidéki lakosságát sújtó számos behozatali adó közül ugyanis az egyik különböző mennyiségű Compó leadására vonatkozott. Viszonylag újabb időszakokra vonatkozóan nagyon pontos adatok állnak rendelkezésre: az 1954-ben a Ciappichelli kiadásában megjelent „Földrajzi tanulmányok Torinóról és Piemonte-ról" című gyűjteményben az egyik szerző, Natale Veronesi a „Pianalto di Poirino halastavai és azok halászati felhasználása" című írást a Compó tenyésztésnek szenteli. Veronesi a

számos érdekesség között a hivatásos halászokról is szól, akik mások halastavait is kezelték bérleti és felesgazdálkodási szerződések révén; ezt a szakmai tevékenységet csak a Compó-állomány igazolta, mivel a fennsíkon nem voltak halászati szempontból jelentős folyók. Egyébként a poirinói „sójegyzékek" alapján 1775-ben már öt halász családot azonosítottak, akik nyilvánvalóan a Compók tenyésztéséből és eladásából szerezték bevételüket. A hivatásos halászati tevékenység, vagyis a Compo-tenyésztés évszázadokig fennállt és csak a közelmúltban, a nyolcvanas évek eleje felé tűnt el végleg mint teljes munkaidejű foglalkozás. Jelenleg a mezőgazdasági tevékenység melléktevékenységeként maradt fenn. A termék nyomon követhetőségének szavatolása érdekében a felügyeleti szerv vezeti a termelők, a tenyésztő medencék és a csomagolók jegyzékét.

4.7. Ellenőrző szerv:

Név: CERTIQUALITY

Cím: via Gaetano Giardino, 4
I-20123 Milano

Tel.: (39) 02 80 69 171

Fax: (39) 02 86 46 52 95

E-mail: certiquality@certiquality.it

4.8. Címkézés: A terméket egyszerhasználatos tartályokban és zacskókban értékesítik az alábbi feliratokkal:

– a „Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino" felirattal,

– a nőstény Compót ábrázoló rajz balra fordított fejjel,

– a „Denominazione d'Origine Protetta" – D.O.P. (oltalom alatt álló eredetmegjelölés O.E.M.) felirat.

A címkézés tartalmazza ezenkívül a termelő és/vagy gyártó cég megkülönböztető jelzését, amelynek mérete nem haladhatja meg a fentebb felsorolt feliratok méretének a felét. A címkéken megjelenik a logó rajza és a felirat, amelynek jellemzőit a termékleírás részletesen leírja.

Azon termékek, amelyek előállításához az O.E.M.-et használták, az előállítás és a feldolgozás folyamatait követően is forgalomba hozhatók a csomagoláson a földrajzi eredetmegjelölésre történő hivatkozással a közösségi logó feltüntetése nélkül, azzal a feltétellel, hogy:

– az oltalom alatt álló elnevezéssel ellátott termékként tanúsított termék az árukategória kizárólagos eleme kell legyen,

– a védett eredetmegjelöléssel ellátott termék felhasználói kizárólagos élvezői kell, hogy legyenek az O.E.M.-eredetmegjelölés bejegyzésekor megszerzett szellemi tulajdonjognak, amelynek védelmére a Mezőgazdasági Élelmezési és Erdészetpolitikai Minisztérium megbízásából konzorciumot alkotnak. Ugyanez a megbízott konzorcium gondoskodik a megfelelő jegyzékekbe történő bejegyzésekről és a védett eredetmegjelölés megfelelő használatának felügyeletéről. A védelemmel megbízott konzorcium hiányában az előbb felsorolt feladatokat a Mezőgazdasági, Élelmezési és Erdészetpolitikai Minisztérium látja el, az 510/2006/EK rendelet végrehajtására kijelölt nemzeti hatóságként.