

EGYÉB JOGI AKTUSOK

BIZOTTSÁG

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 279/06)

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

ÖSSZEFOGLALÓ

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„ACCIUGHE SOTTO SALE DEL MAR LIGURE”

EK-szám: IT/PGI/005/0358/10.08.2004

OEM () OFJ (X)

Ezen összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. **A tagállam felelős szervezeti egysége:**

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

2. **Csoportosulás:**

Név: Cooperativa Pescatori Camogli
Cím: Via della Repubblica, 140
I-16032 Camogli (GE)
Tel.: (39) 0185 77 26 00
Fax: (39) 011 972 42 25
E-mail: —
Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) egyéb ()

3. **A termék típusa:**

1.7. osztály: Friss halak, rákfélék és puhatestűek, valamint ezekből készült termékek

(¹) HLL 93., 2006.3.31., 12. o.

4. Termékleírás:

(követelmények összefoglalása az 510/2006/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdése alapján)

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

4.2. Leírás: Az „Acciughe sotto sale del Mar Ligure” („Ligur-tengeri sózott ajóka”) oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ) az ajóka halászatával, feldolgozásával majd azt követő só alatti tartósításával nyert termék kizárólagos jelölésére szolgál.

Az ajóka – amelyen kizárólag az *Engraulis encrasicolus* L. faj egyedeit értjük –, olyan rajban élő, vándorló hal, amely tavasztól őszig a ligur tengerpart közelében vándorol, télen pedig 100–150 méter mélyen tartózkodik.

Az érett állapotúnak minősülő, tehát forgalomba hozatalra kész terméknek a következő jellemzőkkel kell rendelkeznie:

- Méret: a testméret 12 és 20 centiméter közötti.
- Külső megjelenés: az ajókának sértetlennek kell lennie; a nagyon vékony bőrnek részben még látszódnia kell.
- Állag: a gyűrűknek puhának és a szálkához tapadónak kell lenniük.
- Szín: különféle lehet, a testrésztől függően a rózsaszíntől a sötétbarnáig terjedhet.
- Íz: száraz, élénken ízletes. A hús sovány, kissé zsíros ízérzetet ad.

4.3. Földrajzi terület: Az „Acciughe sotto sale del Mar Ligure” OFJ halászati, feldolgozási és csomagolási területe a ligur tengerpart mentén húzóódó vizekre terjed ki, valamint Liguria régió azon településeinek területére, amelyek a vízválasztó vonalától a tírrén tengerpartig futó hegyoldalon fekszenek.

Ezen belül is a megjelölt halászati térség a ligur tengerparttal szemközti területre esik, a parttól maximum 20 kilométeres távolságra, amely az (50 és 300 méteres tengerszélvonal közötti) halászati mélység, illetve a hagyományosan alkalmazott – éjszakai lámpás – kerítőháló – halászati technika függvényében változik.

A halászati területet azért szükséges behatárolni, mert az ajókat a fogásról számított 12 órán belül fel kell dolgozni.

4.4. A származás igazolása: Az előállítási folyamat minden szakaszát ellenőrizni kell, minden szakaszban nyilvántartva a be- és kilépő termékeket.

Ezáltal, valamint az ellenőrző szerv által a halászokról, illetve a feldolgozást és csomagolást végzőkről vezetett megfelelő jegyzékeken keresztül, továbbá a halászott és csomagolt mennyiségeknek az ellenőrző szervezet részére történő azonnali lejelentése révén lehet biztosítani a termék nyomon követhetőségét.

Az ellenőrző szervezet ezen belül ellenőrző célú felülvizsgálatokat tart, hogy meggyőződjék arról, hogy a halászatra a ligur tengerparttal szemközti tengerszakaszon kerül-e sor.

Az ellenőrző szervezet által végzett ellenőrzés a megfelelő jegyzékekbe felvett minden gazdálkodóra – magán- és jogi személyre – kiterjed.

4.5. Az előállítás módja:

Fogási módok: Az „Acciughe sotto sale del Mar Ligure” halászatának a hatályos nemzeti és közösségi szabályozás által előírtak értelmében a hagyományos „éjszakai lámpás” módszerrel kell történnie. A halászati időszak az április 1. és október 15. közötti időszakra esik, amikor az ajóka elérte az ivarérettséget, valamint a 12 és 20 cm közötti testméretet. Az egy kilogramm termékben található egyedek darabszámának a 35 és 50 közötti tartományban kell lennie.

Feldolgozási módok: A kifogást követően az ajókat a kb. 10 kg befogadóképességű hagyományos faládákban kell elhelyezni. Az ajóka feldolgozását a zsákmány kifogását követő 12 órán belül meg kell kezdeni.

Annak érdekében, hogy a halhúsban található vérfelesleg megfelelően kitisztuljon, egy maximum 24 órás elősózási szakasz engedélyezett. Az ajóka tisztítását kézzel, az állat fejének eltávolításával kell végezni. A megtisztított ajókat ezt követően gesztenyefából készült fahordóba vagy cserépedénybe kell rakni, sugár alakzatban elhelyezve, az érleléshez szükséges teljes időtartamra. Minden réteg ajókat közepes szemcsesúlyú, közönséges tengeri étkezési sóval kell befedni; az utolsó rétegre egy külön erre a célra szolgáló, élelmiszeripari célra alkalmas anyagból készült, megfelelő vastagságú korongot kell elhelyezni, amelyre kb. 0,04 kg/cm² erősségű, az érlelés teljes időszaka során állandó nyomást kell kifejteni. Fémből készült súlyok használata nem megengedett.

Érlelési módszerek: Az érlelést olyan helységekből kell végezni, amelyek hőmérséklete a teljes, 40/60 napos időszak alatt állandó szinten tartható. Az érlelés első 4–5 napja után a kinyert folyadékot sós lével kell pótolni. A termék érleléséhez közepes (18–25 %-os) vagy magas (25–33 %-os) koncentrációjú sós lé használható. Az érlelés befejeztével a sózott ajókat a hordókból az „*arbanella*” megnevezésű, henger alakú, üveg tárolóedényekbe kell átrakni.

A tárolóedények méretének elégségesnek kell lennie ahhoz, hogy a termék károsodás nélküli, megfelelő kiszerezését lehetővé tegyék. Különféle méretű kiszerezések lehetségesek, de az átlátszó, henger alakú, „*arbanella*” üvegedényben tárolható sózott ajóka összsúlyának 200 és 3 000 gramm között kell lennie.

Az ajókat rétegezve kell egymásra elhelyezni, közepes szemcsesúlyú, közönséges tengeri sóból álló vékony rétegek közbeiktatásával.

A termék oxidálódásának elkerülése érdekében az utolsó réteg ajókat teljesen be kell fednie a külön a termék kiszerezése céljából készített sós lének.

Az „*arbanella*” üvegedényben az utolsó réteg ajóka fölé egy palából, üvegből vagy élelmiszeripari célra alkalmas műanyagból készült korongot kell elhelyezni, amely az ajóka összenyomott állapotban tartását szolgálja. Az edényt le kell zárni a folyadék kifolyásának, illetve külső szennyeződés bejutásának elkerülése érdekében.

Azon személyeknek, akik az „*Acciughe sotto sale del Mar ligure*” elnevezésű oltalom alatt álló földrajzi jelzést kívánják előállítani, szigorúan be kell tartaniuk az EU-nál elhelyezett termékleírát.

- 4.6. *Kapcsolat*: Az „*Acciughe sotto sale del Mar Ligure*” elnevezésű OFJ elismerésére vonatkozó kérelem alapjául szolgáló alapvető elem az elnevezés ismertsége.

Közismert és széles körben bizonyított tény az „*Acciughe sotto sale del Mar Ligure*” ismertsége a nemzeti piacon túlmenően is.

Története

Az ajóka halászata és kereskedelme – mind a friss termék, mind a sóval tartósított változat tekintetében – Liguriában már a XVI. században szabályozás alatt állt a ligur tengerpart főbb tengerparti városainak különféle alapszabályzataiban.

Az ajókához fűződő kapcsolat, valamint a belőle eredő beszállítói háttérgazdaság olyannyira fontos volt ugyanis, hogy szükséges volt olyan jogszabályokat alkotni, amelyek halászati technikáját, feldolgozását és forgalmazását szabályozzák.

Abban az időben a Genovai Köztársaság képes volt teljes folyamatában ellenőrizni a hal beszerzését, az árakat, a kereskedelmet, valamint a halászok által betartandó szabályokat.

A hal értékesítését külön adófeleség, a „haladó” terhelte. Szigorú törvényeket kellett betartaniuk a halászoknak, akiknek mesterségük gyakorlásához be kellett iratkozniuk a céhbe és be kellett tartaniuk a szervezet által előírt szabályokat. Ugyanez vonatkozott a halárusokra is, akik a „*Chiapparoli*” nevű céhbe tömörültek, mivel portékájukat Genova városának jól körülhatárolt, „*chiappa*” elnevezésű részén árusították.

Az ajóka sózása, valamint a sózott ajóka értékesítése számos családnak jelentett kézműves mesterséget, amely a sós lé ellenőrzéséhez szükséges gondoskodás és odafigyelés folytán a borászokéhoz hasonlítható.

A sózásra májustól augusztus elejéig került sor, a legjobb ajóka a júniusi és júliusi volt. Az ajóka sózásához és értékesítéséhez külön működési engedélyre kellett szert tenni. A friss hal fogyasztása a parti térségekre korlátozódott, ám a tartósított termék széles körben és igen jövedelmezően került forgalmazásra.

Így hát a nyugati tengerpart hegyi hágóin nem csak a sószállító karavánokkal lehetett találkozni, hanem az „ajókásokkal” is, ahogy a tartósított halat szállító kereskedőket nevezték.

Közismert volt (és közismert ma is) a Ligur-tengeri sózott ajóka hagyományosan jó minősége a környező tartományokban, különösen Piemontéban, ahol a Ligur-tengeri sózott ajóka a tartomány egyik legismertebb ételének, a *bagna cauda* nevű fogásnak legfőbb hozzávalója.

Ismertség

Ez az ismertség segíti a fogyasztót abban, hogy azonnal felismerje a szóban forgó termék egyediségét és hitelességét, és szorosan kötődik a Ligur-tenger menti közösségek hagyományához és tartósító művészetének közös kultúrájához.

Az ajóka só alatt történő tartósítása Liguriában gazdasági szempontból kiemelt jelentőségű, köszönhetően a fogyasztók körében tapasztalható nagyfokú kedveltségének, ami a máshonnan származó azonos termékekénél magasabb értékesítési árban ölt testet.

Ezek a gazdasági jellegű megfontolásokon túlmenően kihangsúlyozandó, hogy a halászoknál, valamint a kisebb települések lakóinak otthonában tovább élnek a só alatt tartósított ajóka elkészítésének hagyományos eljárásai, amelyek nemzedékről nemzedékre átadott ősi technikákon alapulnak.

Ez a tevékenység tehát erősen benne gyökerezik a Ligur-tengerre néző hegyoldalak lakóinak kultúrájában, mint ahogy színes foltként jelen van a Liguria tengerparti településeit felkereső külföldi turisták sokaságának emlékezetében is.

Liguria tengerparti hegyoldalainak környezeti adottságai enyhe hőmérsékletet eredményeznek, amely ideálisan biztosítja a termék természetes érlelését. A tenger hőmérséklet-kiegyenlítő hatásának köszönhetően a tengerparti területeken tapasztalható kismértékű hőmérséklet-ingadozás elősegíti az optimális érlelődést. Az Alpok és az Appenninek tenger felé hirtelen süllyedő hegyvonulatai ugyanis hathatós gátat emelnek az északi hideg áramlatok elé, ugyanakkor pedig szigetelő hatást gyakorolnak a tengerparti térségre. A ligur tengerpart ezen klímának köszönhetően nem véletlenül tett szert világhírré.

4.7. Ellenőrző szerv:

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

Cím: Via Garibaldi, 4
I-16124 Genova

Tel.: (39) 010 2704-1

Fax: (39) 010 2704-300

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

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

Cím: Via Quarda Superiore, 16
I-17100 Savona

Tel.: (39) 019 8314 233-218-234

Fax: (39) 019 8514-58

E-mail: agricoltura@sv.camcom.it

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

Cím: Viale Matteotti, 48
I-18100 Imperia

Tel.: (39) 0183 79 31

Fax: (39) 0183 27 50 21

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

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

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

Tel.: (39) 0187 72 81

Fax: (39) 0187 77 79 08

E-mail: info@sp.camcom.it

A termék megfelelőségének ellenőrzését a fent megnevezett Kereskedelmi Kamarák végzik, amelyek a Ligur Kereskedelmi Kamarák Uniójának koordinálása alatt látják el a teljes előállítási folyamat ellenőrzését. Az Unió címe a következő:

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

- 4.8. *Címkézés:* Az ajóka értékesítésének az erre a célra szolgáló, „arbanella” nevezetű üveg tárolóedényben kell történnie, amelyre olyan címke kerül elhelyezésre, amelyen a többi felirathoz képest kétszeres betűmérettel feltüntetésre kerül az „Acciughe sotto sale del Mar Ligure” I.G.P. „Indicazione Geografica Protetta” felirat. Ugyanezen címkén fel kell tüntetni a terméket előállító, valamint esetlegesen azt kiszerező személy vagy társaság nevét és címét, valamint magának a terméknek a nettó tömegét, valamint töltő tömegét. Az „Indicazione Geografica Protetta” (*Oltalom alatt álló földrajzi jelzés*) feliratot a tárolóedény illetve a címke más részén az I.G.P. (O.F.J.) rövidített jelzés formájában is fel lehet tüntetni. Fel kell tüntetni a sós lé összetételét, valamint az összes felhasznált összetevőt, azaz: Ligur-tengeri ajóka, víz és só. Fel kell tüntetni ezen túlmenően a kiszerezés dátumát és a minőség-megőrzési időt; ez utóbbi nem lehet hosszabb a kiszerezéstől számított 12 hónapnál. A címkén meg kell jeleníteni a grafikus logót, amely stilizált ajókákat ábrázol és amelynek jellemzőit a termékleírás részletesen ismerteti.
-