

Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2013/C 170/12)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽²⁾.

„COZZA DI SCARDOVARI”

Nr WE: IT-PDO-0005-0981-12.03.2012

ChOG () ChNP (X)

1. Nazwa

„Cozza di Scardovari”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Rodzaj produktu

Klasa 1.7. Świeże ryby, małże i skorupiaki oraz produkty wytwarzane z nich

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

„Cozza di Scardovari” należy do gatunku omułka śródziemnomorskiego (*Mytilus galloprovincialis*), jest małżą o podłużnym kształcie, której skorupka ma fioletowo-czarną barwę. Połówki muszli tej małży są wypukłe, oba mają kształt zbliżony do trójkątnego i widoczne są na nich delikatne koncentryczne pierścienie. Z muszli wystaje bardzo wytrzymały bisior, przy pomocy którego małż przyczepia się do siatek lub do innego podłoża.

Właściwości fizyczne i organoleptyczne „Cozza di Scardovari” są następujące:

- mięso lśniące, w znacznym stopniu wypełniające połówki muszli (proporcja mięsa do całkowitej masy mięczaka – wskaźnik jakości > 25 %),
- szczególny słodki smak mięsa (zawartość sodu < 210 mg/100 g),
- mięso wyjątkowo delikatne i rozpływające się w ustach, bardzo smakowite.

W momencie wprowadzenia do obrotu muszle „Cozza di Scardovari” muszą być ciemne i wytrzymałe na uderzenia; małże sprzedaje się żywe, w zamkniętych siatkach, w opakowaniach próżniowych lub wykonanych w atmosferze ochronnej, lub mrożone z muszlą lub bez.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

—

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)

„Cozza di Scardovari” odżywia się dzięki znaczącej ilości cząstek organicznych i nieorganicznych oraz intensywnej produkcji fitoplanktonu i zooplanktonu, charakterystycznych dla laguny Scardovari.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

Dokładniej mówiąc, znaczący wkład słodkiej wody z odnóg rzeki Pad sprzyja obecności organicznych i nieorganicznych składników odżywczych, natomiast bogactwo zasobów fitoplanktonu i zooplanktonu wynika z niewielkiej głębokości wody, jak również temperatury i zawartości tlenu w wodach laguny Scardovari. Małżom nie podaje się żadnych suplementów żywności ani pasz uzupełniających.

3.5. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Obsadzanie, wzrost i zbiór „Cozza di Scardovari” muszą odbywać się w obrębie akwenów położonych wewnątrz laguny Scardovari; oczyszczanie, mycie i sortowanie muszą odbywać się w zakładach położonych na terenie osad Scardovari, Ca' Mello i Santa Giulia w gminie Porto Tolle, gdyż wymagają wykorzystywania czystej wody pochodzącej z laguny Scardovari.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.

Produkt musi być umieszczony w siatkach na obszarze geograficznym określonym w pkt 4, w obrębie łańcucha produkcji, zaraz po przejściu przez zbiornik oczyszczania, w celu zagwarantowania jego żywotności, świeżości oraz utrzymania jego właściwości higieniczno-sanitarnych i zagwarantowania kontroli, której celem jest uniemożliwienie oszustw polegających na mieszaniu produktu z małżami pochodzącymi z innych obszarów produkcji.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Opakowanie musi być opieczetowane w taki sposób, by jego otwarcie powodowało zniszczenie płołby zabezpieczającej. Na etykiecie muszą być umieszczone następujące oznaczenia: „Cozza di Scardovari” i „Denominazione d'Origine Protetta” („chroniona nazwa pochodzenia”) lub, ewentualnie, skrót „DOP” („ChNP”). Na etykiecie musi się również znajdować logo chronionej nazwy „Cozza di Scardovari D.O.P.” oraz odpowiednie logo ChNP Unii Europejskiej.



4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji obejmuje lagunę Scardovari (*Sacca di Scardovari*) oraz terytorium osad Scardovari, Ca' Mello i Santa Giulia w gminie Porto Tolle, w regionie Rovigo.

Termin „laguna” oznacza zatokę morską częściowo odciętą od morza, która połączona jest z otwartym morzem kanałami laguny.

Laguna Scardovari położona jest w południowej części delty rzeki Pad, między odnogami Po di Tolle na północnym wschodzie a Po di Gnocca na południowym zachodzie, ograniczona jest od południa współrzędnymi geograficznymi wg systemu Gauss-Boaga, należącymi do partii zachodniej, które wyznaczają dwa punkty krańcowe laguny nad Adriatykiem:

— 4971445,99 N – 1773953,45 E,

— 4967536,31 N – 1770965,25 E.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1 Specyfika obszaru geograficznego

Środowisko laguny Scardovari zawdzięcza swe właściwości jednoczesnej obecności wód słodkich, pochodzących z rzeki Pad, bogatych w składniki odżywcze i zawieszane cząstki, oraz słonych wód morskich, podlegających cyklowi przypływów i odpływów.

Środowisko to wyróżnia się słabym zasoleniem wód: dzięki mieszaniu się wody morskiej o stopniu zasolenia ok. 35 % z wodami rzeki, na obszarze tym udaje się utrzymać stopień zasolenia, który waha się od 10 % do 30 %, ze średnią na poziomie ok. 20 %. Wody rzeki gwarantują też znaczący wkład w zakresie składników odżywczych i bogate zasoby zawieszonych cząstek.

Mielizny laguny, której maksymalna głębokość wynosi 3 metry, umożliwiają docieranie światła do całego słupa wody i stwarzają idealne warunki temperatury, wyższe od średniej temperatur na pełnym morzu, powodując przy tym intensywną produkcję fitoplanktonu. Oprócz tego powodowana przez pływy wymiana wody tworzy idealne warunki hydrodynamiczne i przyczynia się do dobrego utlenienia wody, a przy odpływach tworzy środowisko korzystne dla wzrostu mięczaków.

Pierwsza spółdzielnia miejscowych rybaków nad laguną Scardovari powstała w 1936 r. W ciągu ubiegłego stulecia przemiany zachodzące na tym obszarze były bardzo dynamiczne i wynikały zarówno z działalności człowieka i z czynników z nią związanych, jak i czynników naturalnych. Obecny kształt laguny Scardovari ukształtował się w czasie powodzi z 1966 r. Począwszy od tego czasu zaczęto eksperymentować z hodowlą małży w małych zbiornikach wewnątrz laguny jako działalnością zamienną w stosunku do połowów morskich, o czym świadczy w szczególności sprawozdanie rady administracyjnej spółdzielni rybaków poświęcone instalacji zakładu oczyszczania małży w Scardovari w latach 80. XX w. Jakość produktu uzależniona jest też od umiejętności zaangażowanych pracowników. Począwszy od lat 60. XX w. zaczęli oni eksperymentować z hodowlą małży w małych zbiornikach wewnątrz laguny jako działalnością zamienną w stosunku do połowów morskich. Działalność związana z hodowlą, praktykowana w rodzinie lub w ramach spółdzielni, wymaga stosowania przy przygotowaniu zbiorników i obróbce produktu tradycyjnych technik, opartych głównie na pracy ręcznej, polegających na rozdzielaniu małży i tworzeniu między nimi odstępów, usuwaniu pasożytów, segregowaniu mięczaków w zależności od ich wielkości i umieszczaniu w różnych siatkach, w celu optymalizacji ich wzrostu.

5.2 Specyfika produktu

„Cozza di Scardovari” wyróżnia się niewielką zawartością sodu w mięsie (poniżej 210 mg/100 g produktu), która jest o wiele niższa niż w przypadku innych małży hodowanych na otwartym morzu, i sprawia, że produkt jest wyjątkowo smaczny i delikatny, a jego mięso słodkawe.

„Cozza di Scardovari” ma również wysoki współczynnik jakości (powyżej 25 %), który powoduje dobre wypełnienie muszli związane z wysokim metabolizmem i wybitnym rozwojem części jadalnej. Rozwój ten, który następuje zaledwie w ciągu ośmiu do dziewięciu miesięcy od zbioru pierwszego stadium pośredniego, umożliwia uzyskiwanie wysokiej wydajności, właściwej dla „Cozza di Scardovari”.

5.3 Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

Właściwości jakościowe, fizyczne i organoleptyczne „Cozza di Scardovari” są wynikiem szczególnego środowiska, jakie stanowi laguna Scardovari, od której pochodzi nazwa tego mięczaka. W szczególności niskie zasolenie wód laguny, w których produkowana jest „Cozza di Scardovari”, tłumaczy niską zawartość sodu w jej mięsie (poniżej 210 mg/100 g produktu), co z kolei powoduje, że smak produktu jest wyjątkowo przyjemny, delikatny i słodkawy.

Bogactwo zawieszonych cząstek organicznych i intensywność produkcji fitoplanktonu w płytkich wodach tej laguny tłumaczą wysoki metabolizm tego mięczaka i wyjątkowy rozwój jego części jadalnej (współczynnik jakości powyżej 25 %), jak również tempo jego wzrostu.

Cechy geograficzne i ukształtowanie terenu laguny Scardovari (płytkie wody, ciągła wymiana wód wynikająca z cyklu pływów, idealne warunki w zakresie temperatur, utlenienia i hydrodynamiki) oraz profesjonalizm pracowników zaangażowanych przy produkcji, wykorzystujących tradycyjne techniki produkcji i hodowli, mają bezpośredni wpływ na dobrostan małży i umożliwiają im intensywny i jednorodny rozwój, gwarantując jednocześnie kontrolę jakości.

Zdjęcia zrobione podczas święta „Cozza di Scardovari” w latach 80. XX w. świadczą o renomie chronionej nazwy i produktu; produkcja małży w lagunie Scardovari jest ważną dla gospodarki dziedziną działalności, dającą zatrudnienie wielu pracownikom i przedsiębiorstwom rodzinnym, a produkt jest znany zarówno konsumentom włoskim, jak i europejskim.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 ⁽³⁾)

Administracja rozpoczęła bieg krajowej procedury sprzeciwu, publikując wniosek w sprawie rejestracji chronionej nazwy pochodzenia „Cozza di Scardovari” w *Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej* nr 271 z dnia 21 listopada 2011 r.

Skonsolidowany tekst specyfikacji jest dostępny na stronie internetowej:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

lub

bezpośrednio na stronie internetowej ministerstwa ds. polityki rolnej, żywnościowej i leśnictwa (<http://www.politicheagricole.it>) po kliknięciu na „Qualità e sicurezza” („jakość i bezpieczeństwo”) (na górze, po prawej stronie ekranu), a następnie na „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE” („specyfikacje objęte kontrolą UE”).

⁽³⁾ Porównaj: przypis 2.