

**Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych**

(2007/C 128/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 <sup>(1)</sup>. Komisja musi otrzymać oświadczenia o sprzeciwie w terminie sześciu miesięcy od daty publikacji.

STRESZCZENIE

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) nr 510/2006**

**„TINCA GOBBA DORATA DEL PIANALTO DI POIRINO”**

**Nr WE: IT/PDO/005/0357/03.08.2004**

**CHNP (X) CHOG ( )**

Niniejsze stwierdzenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu przeznaczone do celów informacyjnych.

1. *Właściwy organ państwa członkowskiego:*

Nazwa: Ministero delle Politiche agricole e forestali

Adres: Via XX Settembre, 20  
I-00187 Roma

Tel.: (39) 06 481 99 68

Faks: (39) 06 42 01 31 26

e-mail: qpa3@politicheagricole.it

2. *Grupa:*

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

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

Tel.: (39) 011 945 01 14

Faks: (39) 011 945 02 35

e-mail: —

Skład: Producenci/przetwórcy (X) inni ( )

3. *Rodzaj produktu:*

Klasa 1.7.: Ryby, mięczaki, świeże skorupiaki i produkty pochodne

4. *Specyfikacja:*

(streszczenie wymogów art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

4.1 Nazwa: „Tinca Gobba Dorata di Pianalto di Poirino”

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, str. 12.

- 4.2 Opis: Nazwa *Tinca Gobba Dorata di Pianalto di Poirino* określa egzemplarze hodowlane w stanie świeżym, czyli nieprzetworzonym, gatunku lin (*tinca tinca*), urodzone i wyhodowane w opisanym w kolejnym paragrafie 4.3 rejonie geograficznym i wyróżniające się następującymi cechami morfologicznymi:
- Ubarwienie: żółto-żłociste, grzbiet wygięty, z garbem.
  - Skóra: ubarwienie żywe, błyszcząca i świecąca, szaro-grafitowa lub opalizująco-zielona po bokach, grubość skóry powinna być minimalna i nie przekraczać 1 mm, dopuszczalne są ewentualne ślady, rany lub otarcia na skórze pod warunkiem, że zabiżnione lub spowodowane odłowem.
  - Śluz skórny: przezroczysty i dobrze przylegający do skóry, wyczuwalny jedynie w dotyku.
  - Oko: błyszczące, żywe, świecące, wypukłe, przezroczysta rogówka i czarna źrenica, gałka oczna żółta lub pomarańczowa.
  - Skrzela: w żywym kolorze czerwonym lub różowym, wilgotne, wolne od śluzu, błota, pasożytów lub ogólnie obcych ciał.
  - Łuski: przylegające do ciała, błyszczące, tęczkowe, żłociste.
  - Ciało: mocne i twarde, lekko elastyczne, odporne na dotyk, niezwiotczałe ani niemiękkie.
  - Zapach: delikatny, pachnący słodką wodą, niekwaśny lub niemiły, ani z mocnym zapachem ryby, absolutnie nie może być czuć go błotem, trawami ani substancjami organicznymi.
  - Trzewia: lekko nabrzmiąle, błyszczące i gładkie o odcieniach masy perłowej, nie zwiędłe ani sflaczałe, zapach nie może być niemiły ani odpychający, absolutnie nie może być ich czuć błotem lub trawami.
  - Otrzewna: przezroczysta, błyszcząca, bez zapachu i przylegająca do mięsa.
  - Muskulatura: elastyczna i mocna, głównie koloru białego różowawego, czerwona w części mięśni pletw, bezzapachowa lub w każdym razie niepachnąca błotem lub trawami.
- Pod względem cech organoleptycznych mięso *Tinca Gobba Dorata di Pianalto di Poirino* jest delikatne, miękkie, dość zwarte, ubogie w tłuszcz, a co za tym idzie wolne od smaku i zapachu błota, mułu lub traw. W przeciwieństwie do ryb morskich tylko delikatnie, ledwie wyczuwalnie czuć je rybą.
- 4.3 Obszar geograficzny: Terytorium gmin Poirino (TO), Isolabella (TO), Cellarengo (AT), Pralormo (TO), Ceresole d'Alba (CN) w całości położone jest w strefie produkcji. Częściowo w strefie produkcji położone są gminy Carmagnola, Villastellone, Santenna, Riva presso Chieri, Bandisero d'Alba, Montà d'Alba, Montaldo Roero, Monteu Roero, Pocapaglia, Sanfrè, S.Stefano Roero, Sommariva del Bosco, Sommaria Perno, e Dusino S. Michele, Valfenera, Bottigliera D'Asti, S.Paolo Solbrito, Villanova d'Asti.
- 4.4 Dowód pochodzenia: Każda faza procesu produkcyjnego powinna być monitorowana poprzez sporządzanie dokumentacji dla produktów wchodzących i wychodzących. Dzięki temu, a także dzięki wpisom do stosownych rejestrów prowadzonych przez jednostki kontrolne stawów i producentów, a także dzięki prowadzeniu rejestrów produkcji i zgłaszaniu produkowanych ilości gwarantowany jest pełny nadzór produkcji. Wszystkie osoby, fizyczne i prawne, ujęte w odpowiednich rejestrach zostaną poddane kontroli ze strony jednostek nadzoru zgodnie z wytycznymi opisu produkcji i odpowiedniego planu kontroli.
- 4.5 Metoda produkcji: Narybek, który jest wpuszczany do stawów połączonych z reproduktorami oraz liny średniej wielkości pozostawia się w nich, aż do osiągnięcia wymaganej wielkości. *Tinca Gobba Dorata di Pianalto di Poirino* jest hodowana ściśle z zasadami monokultury. Produkowana wielkość ryby waha się od rozmiarów ryby przeznaczonej do konsumpcji po młode ryby służące rozrodowi, czyli po reproduktorów. Lina hoduje się zarówno w istniejących glinowych stawach, jak i w nowych zbiornikach glinowych. Warunkiem jest ich położenie w strefie produkcji. Zaopatrzenie w wodę może odbywać się:
- poprzez wody opadowe,
  - poprzez wody powierzchniowe,
  - poprzez wody podziemne, zazwyczaj poprzez ujęcia wód podziemnych.

Obok już wykorzystywanych stawów glinowych możliwe będzie tworzenie nowych, także glinowych, zbiorników. Celem utrzymania niezmiennych cech chromatycznych *Tinca Gobba Dorata di Pianalto di Poirino* niedopuszczalne jest wykorzystywanie stawów o całkowicie sztucznej izolacji lub wykonanej z materiałów innych niż glina z pochodząca z płaskowyżu. W celu uniknięcia zanieczyszczenia związanego z uprawami prowadzonymi na sąsiednich terenach należy wokół stawów stworzyć strefę porośniętą trawami o szerokości min. 5 metrów. W strefie tej zakazane jest stosowanie substancji herbicydowych. W celu uzyskania narybku dopuszczalne jest stosowanie selekcji i krzyżowania reproduktorów. Dopuszcza się zarówno reprodukcję naturalną jak i sztuczną. W celu zapewnienia pokarmu w trakcie hodowli zaleca się naturalne użyźnianie zbiorników wodnych sprzyjające uzyskiwaniu zooplanktonu, którym mogą odżywiać się młode egzemplarze w okresie wzrostu. Następnie, w fazie tuczenia, można stosować dietę uzupełniającą, wykorzystując preparaty z pożywienia nie pochodzącego z mączki mięsnej ani z organizmów genetycznie modyfikowanych, w których poziom protein dzielących się odpowiednio na białka pochodzenia roślinnego i zwierzęcego nie przekracza 45 % wagi. Podmioty zamierzające produkować produkt o chronionej nazwie pochodzenia *Tinca Gobba Dorata di Pianalto di Poirino* muszą ściśle stosować się do opisu złożonego we WE. Działalność należy prowadzić w strefie opisanej w punkcie 4.3, dzięki czemu istnieje możliwość pełnego nadzoru i kontroli produktu. Zważywszy na delikatną, łatwo ulegającą degradacji naturę produkcji rybnej jedynie prowadzenie działalności w ściśle określonych warunkach i strefie może być gwarancją jakości, utrzymania pożądanych cech organoleptycznych oraz uniknięcia niepożądanych zanieczyszczeń.

- 4.6 Związek: *Tinca Gobba Dorata di Pianalto di Poirino* w przeciwieństwie do egzemplarzy lina z innych obszarów geograficznych nie odznacza się smakiem ani zapachem mułu, czy wodorostów, a jego mięso jest delikatne. Właściwości te wynikają ze sposobu prowadzenia hodowli od dawna stosowanego na obszarze Płaskowyżu Poirino. Wyróżnia się on spośród podobnych miejsc. Na dnie tutejszych akwenów nie powstaje muł dzięki ze względu na dynamiczną wymianę wód zachodzącą przez większą część sezonu produkcyjnego. Dzięki temu nie dochodzi do wytworzenia się warunków sprzyjających powstawaniu szlamu z wodorostów.

Zrozumiałe jest więc, dlaczego w stawach Płaskowyżu Poirino przystosowanych do hodowli lina z trudem *roznastają* się algi. Dzięki temu mięso ryb nie nabiera charakterystycznego zapachu, nie przypadkowo, od nazwy mułu, nazywanego przez Francuzów „limon”.

Płaskowyż Porino jest regionem odizolowanym od wód powierzchniowych schodzących z łańcucha alpejskiego, a poziomy wodonośne znajdują się tu poniżej poziomu wód opadowych. Opady w strefie są niewielkie (700 mm rocznie), a ograniczone rozmiary zbiorników sprawiają, że wody szybko spływają w dół. Szczególna struktura glinowa i pofałdowana Płaskowyżu Poirino sprzyja ujmowaniu wód powierzchniowych. Mieszkańcy tych terenów zaingerowali w naturę tworząc tamy w celu zapewnienia wód do nawadniania, co okazało się także sprzyjające dla hodowli linów. Krajobraz wiejski charakteryzował się w przeszłości i wciąż charakteryzuje się dużą ilością małych i większych stawów hodowlanych usytuowanych w pobliżu osiedli ludzkich. Od zawsze hoduje się w tych zbiornikach lina, zarówno jako uzupełniające źródło białka, jak i produkt przeznaczony na sprzedaż. W przeszłości stawy używane były także jako źródło gliny, wodopoje dla bydła, zbiorniki przeznaczone do nawadniania, itd. Woda była dostępna w nich przez okrągły rok. Mimo, że zawierała elementy organiczne, ulegała dużym wahaniom poziomu, temperatury i zawartości tlenu oraz sprzyjała występowaniu lina, ryby która najlepiej dostosowuje się do tak specyficznych warunków. Większość stawów rybnych znajduje się na terenie gminy Poirino, ale wiele innych, w sumie 400, rozrzuconych jest na obszarze całego płaskowyżu, nadając pejzażowi wyjątkowy wygląd. W linach pochodzących z hodowli położonych na Płaskowyżu Poirino nie wyczuwa się smaku mułu, tak charakterystycznego dla odmian lina pochodzącego z rzek lub jezior położonych na terenach o gorszych uwarunkowaniach niż płaskowyż. Te szczególne czynniki glebowo-klimatyczne w połączeniu z wielowiekową tradycją procesu produkcyjnego stosowaną przez człowieka sprawiają, że produkcja *Tinca Gobba Dorata di Pianalto di Poirino* wyróżnia się jedyne w swoim rodzaju właściwościami. Konsumpcja tego znakomitego produktu regionalnego na ogół odbywa się w miejscowych hotelach i restauracjach, które pochłaniają niemal całą produkcję.

Połączenie zjawisk geologicznych, które miały wpływ na powstanie płaskowyżu oraz pojawienie się współczesnych im gatunków ichtiologicznych pozwalają uznać *tinca tinca* za gatunek miejscowy już upowszechniony lub w trakcie upowszechniania, począwszy od okresu średnio-wczesnego plejstocenu należącego do neozoiku. Obecność *Tinca Gobba Dorata* na obszarze Płaskowyżu Poirino jako ryby hodowlanej i docenianej ze względu na swoje walory odżywcze i handlowe jest potwierdzona dokumentami pochodzącymi z XIII w.; spośród licznych podatków, którymi nęcano ludność wiejską w Ceresole d'Alba, jeden dotyczył obowiązku oddawania różnych ilości lina. Ze względu na niedalekiej przeszłości pochodzą bardzo dokładne informacje: np. w zbiorze „Studi geografici su Torino e il Piemonte” (*Badania geograficzne Turynu i Piemontu*) — aa. Vv. Ed. Ciappichelli 1954 r. — jeden z autorów, Natale Veronesi, poświęca hodowli lina rozdział „Stawy hodowlane Płaskowyżu Poirino i ich wykorzystanie ichtiologiczne”. Wśród licznych opisanych ciekawostek Veronesi wspomina między innymi o zawodowych rybakach zajmujących się zarządzaniem także cudzymi stawami na podstawie umów najmu i połownictwa. Ta działalność zawodowa, przy braku występowania na obszarze płaskowyżu ważnych zarybionych rzek, była więc uzasadniona jedynie hodowlą lina. Z drugiej strony, przeglądając „Consegne del sale” (*Dostawy soli*) z Poirino zauważa się już od 1775 r. obecność pięciu rodzin rybackich, które w oczywisty sposób utrzymywały się z hodowli i sprzedaży lina. Zawodowe rybołówstwo,

przez co rozumiemy hodowlę lina, trwało na tych terenach przez wieki. Dopiero w ostatnim okresie, na początku lat 80-tych, zniknęło jako zajęcie wykonywane w pełnym wymiarze czasu i pozostało działalnością uboczną obok rolnictwa. W celu utrzymania pełnego nadzoru produktu organ kontrolny będzie prowadzić rejestr producentów, stawów hodowlanych oraz przetwórców.

#### 4.7 Organ kontrolny:

Nazwa: CERTIQUALITY

Adres: via Gaetano Giardino, 4  
I-20123 Milano

Tel.: (39) 02 80 69 171

Faks: (39) 02 86 46 52 95

e-mail: certiquality@certiquality.it

#### 4.8 Etykietowanie: Produkt będzie sprzedawany w jednorazowych pojemnikach i torbach zawierających:

- napis „Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino”
- rysunek samicy Lina z głową zwróconą w lewo.
- napis: „Denominazione d'Origine Protetta — D.O.P.”. (*chroniona nazwa pochodzenia*)

Etykietowanie przewiduje ponadto wskazanie producenta i/lub firmy produkującej. Rozmiary wskazania nie mogą być większe niż ½ ww. napisów. Na etykietach znajdzie się logo graficzne oraz napis, którego dokładny opis znajdzie się w specyfikacji.

Produkty, do przygotowania których stosuje się chronioną nazwę pochodzenia, także w następstwie procesów obróbki i przetworzenia, mogą być wprowadzone do sprzedaży w opakowaniach zawierających odniesienie do ww. chronionej nazwy bez nanoszenia logo unijnego pod warunkiem, że:

- produkt chronionej nazwy, opatrzony certyfikatem jako takim, stanowi wyłączny element kategorii towaroznawczej
  - użytkownicy produktu o chronionej nazwie są upoważnieni przez posiadaczy prawa własności intelektualnej przyznawanego na podstawie rejestracji chronionej nazwy pochodzenia, zrzeszonych w konsorcjum, któremu ochronę powierzyło włoskie Ministerstwo Polityki Rolnej i Leśnej. To samo konsorcjum zajmie się także umieszczeniem wpisu w stosownym rejestrach i będzie czuwać nad właściwym stosowaniem chronionej nazwy. W razie braku stosownego konsorcjum zajmującego się ochroną, ww. funkcje pełnić będzie włoskie Ministerstwo Polityki Rolnej i Leśnej jako organ czuwający nad wdrożeniem rozporządzenia WE 510/2006.
-