

**Publikacja wniosku o rejestrację nazwy 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**

(2020/C 208/05)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup> w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

**„COLATURA DI ALICI DI CETARA”**

**Nr UE: PDO-IT-02440 – 16.10.2018**

**ChNP (X) ChOG ()**

**1. Nazwa**

„Colatura di alici di Cetara”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Włochy

**3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

**3.1. Typ produktu**

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

**3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1**

„Colatura di Alici di Cetara” jest produktem płynnym, otrzymywanym w wyniku procesu marynowania sardeli (*Engraulis encrasicolus* L.) w soli. W momencie wprowadzenia do obrotu musi posiadać następujące cechy: klarowność: przejrzysta i połyskliwa; barwa: bursztynowa, przechodząca w mahoniowy brąz; zapach: trwały, intensywny, przypominający aromat sardeli w soli, sardeli świeżych lub słonej wody morskiej; smak: *umami*, intensywny i ostry z uwagi na użycie sardeli i soli jako surowców;

„Colatura di Alici di Cetara” jest rodzajem sosu o wysokiej zawartości białka. Zawiera wolne aminokwasy, które są łatwo przyswajane przez organizm. Obecność tłuszczów wynika z procesu rozpadu komórek, który następuje podczas marynowania sardeli poprzez ścisły kontakt z solą morską wewnątrz *terzigni* (specjalnych kontenerów) i drewnianych beczek. Tabela przedstawia wartości referencyjne dla pasty „Colatura di Alici di Cetara” na koniec procesu marynowania.

Parametr	Wartość referencyjna
SÓL	≥ 20 g na 100 g produktu
BIAŁKO	≥ 8 g na 100 g produktu
TŁUSZCZ	od 0,1 do 3 g na 100 g produktu
pH	od 5 do 7

**3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)**

Sardele (*Engraulis encrasicolus*) łowione na obszarze morskim, nad którym położona jest prowincja Salerno; sól morską średnio- lub gruboziarnista.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

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

Półów prowadzi się na obszarze morskim, nad którym położona jest prowincja Salerno, w odległości od brzegu wynoszącej maksymalnie 12 mil. Etapy przetwarzania, marynowania, dojrzewania i nakłuwania sardeli do produkcji „Colatura di Alici di Cetara” ChNP odbywają się w zakładach przetwórczych na obszarze określonym w pkt 4 poniżej. Czynności związane z dojrzewaniem i nakłuwaniem mogą być również przeprowadzane w przedsiębiorstwach gastronomicznych z siedzibą w gminie Cetara.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

„Colatura di Alici di Cetara” ChNP musi być sprzedawana w specjalnych przezroczystych pojemnikach z jasnego szkła o pojemności od co najmniej 50 ml do maksymalnie 1 000 ml.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Na etykiecie szklanych pojemników należy umieścić napis „Colatura di Alici di Cetara” D.O.P. [ChNP], wydrukowany w sposób wyraźny, nieusuwalny i różniący się od wszelkich innych sformułowań znajdujących się na etykiecie. Etykieta musi zawierać również następujące elementy: a) logo nazwy; b) symbol Unii Europejskiej; c) rodzaj zbiornika: *terzigno* lub *beczka*.

Jeżeli praktykowane jest dojrzewanie, na etykiecie można umieścić wyraz „*invecchiata*” („leżakująca”), a po nim liczbę miesięcy/lat dojrzewania.

Logo „Colatura di Alici di Cetara” ChNP zawiera cztery stylizowane elementy: *terzigno* wewnątrz którego widnieje *Torre di Cetara* (charakterystyczna dla miejscowości Cetara wieża), a na pierwszym planie sardela oraz kropla sosu z sardeli.



4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar połowu sardeli obejmuje strefę morską przed prowincją Salerno i odbywa się w odległości od brzegu wynoszącej maksymalnie 12 mil. Głębokość połowów może się różnić (batymetria od 50 do 200 m). Wszystkie etapy przetwarzania, marynowania, dojrzewania i nakłuwania sardeli muszą odbywać się wyłącznie w gminach prowincji Salerno.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Charakterystyczny zapach i smak „Colatura di Alici di Cetara” wykorzystywany jest jako naturalny dodatek poprawiający smak makaronu oraz innych prostych lub bardziej złożonych dań.

Trwały i intensywny aromat przypomina zapach sardeli w soli i wody morskiej. Smak jest silny i bardzo wyraźny.

Cechy zapachowe i smakowe „Colatura di Alici di Cetara” wynikają ze szczególnych warunków panujących w strefie połowu w prowincji Salerno, a także z umiejętności przetwarzania sardeli oraz użycia tradycyjnych pojemników, w których odbywa się proces marynowania.

Właściwości fizyczne obszaru produkcji są bardzo nietypowe: na północy jego granice wyznacza pasmo górskie Latrari składające się z Wybrzeża Amalfitańskiego i Półwyspu Sorrentyńskiego (o wysokościach wahających się od 0 do ponad 1 400 m.n.p.m.), natomiast na południu wybrzeże Cilento o podobnej charakterystyce. Ponadto duża różnorodność obszarów morskich przyczynia się do powstania specyficznych warunków środowiskowych, w których rozwijają się docelowe gatunki ryb: niektóre odcinki obszarów morskich już w odległości kilku mil od brzegu są bardzo głębokie. Oznacza to, że obszar połowu obejmuje powierzchnię w odległości maksymalnie 12 mil od brzegu, a średnia głębokość wynosi 200 m. Opisywany obszar morski ma wysokie zasolenie wynoszące około 38/1 000, co wiąże

się z mniejszym rozwojem fitoplanktonu, a także z wolniejszym rozwojem sardeli, które mają niską zawartość tłuszczu. Dzięki temu sardele w soli i *colatura* uzyskana w wyniku przedłużonego procesu solenia zyskują przyjemniejszy smak. Niska zawartość tłuszczu zmniejsza ryzyko zachodzenia reakcji chemicznych, które wywołują zjawisko jęlczenia podczas marynowania sardeli w soli.

Półow sardeli tradycyjnie odbywał się w licznych miejscowościach przybrzeżnych w prowincji Salerno, co doprowadziło do rozwoju szczególnych i powszechnie stosowanych umiejętności w zakresie przygotowania i solenia sardeli. Początkowo wiedza na ten temat pielęgnowana była przez rodziny rybaków, następnie w małych warsztatach i wreszcie w przedsiębiorstwach średnich rozmiarów. W produkcji „Colatura di Alici di Cetara”, nawet prowadzonej w średnich przedsiębiorstwach, stosuje się metody o charakterze rzemieślniczym, związane ze zdolnością lokalnych podmiotów gospodarczych.

Wśród głównych umiejętności wyróżnia się umiejętności rzemieślnicze pracowników, zwłaszcza kobiet, w zakresie odgławiania i patroszenia sardeli. Czynności te dokonywane są wyłącznie ręcznie w celu całkowitego usunięcia głowy i podrobów, których brak ma pozytywny wpływ na jakość, zapach oraz walory smakowe „Colatura di Alici di Cetara”. Pozwala to również uniknąć potencjalnych nut goryczy.

Czynności te są wykonywane niezwłocznie po połowie sardeli. Dzięki temu unika się długiego przechowywania w lodówce lub zamrażarce, co spowodowałoby utratę jakości surowca.

Istotne znaczenie ma również zdolność podmiotów gospodarczych do przygotowywania tradycyjnych drewnianych pojemników przeznaczonych do solenia sardeli. Przygotowanie odbywa się wyłącznie ręcznie i polega na naprzemiennym ułożeniu warstw sardeli i soli morskiej. Po zakończeniu układania warstw, pojemnik przykrywany jest płytą, która następnie obciążana jest ciężarami zapewniającymi odpowiednie ciśnienie.

Prawidłowe napełnianie pojemników, uporządkowane i ściśle rozmieszczenie sardeli w poszczególnych warstwach całkowicie pokrytych solą są konieczne, aby uniknąć niepożądanych procesów oksydacyjnych spowodowanych obecnością zbędnego tlenu. Wszystkie warunki odgrywają ważną rolę, ponieważ to wewnątrz pojemnika sos „Colatura di Alici di Cetara” nabywa w wyniku marynowania sardeli w soli swoje właściwości organoleptyczne: zapach i smak.

Przez wiele wieków zasięg „Colatura di Alici di Cetara” ograniczał się do obszaru Wybrzeża Amalfitańskiego, a przede wszystkim do gminy Cetara, gdzie – zgodnie z podtrzymywaną tradycją – odgrywa główną rolę przy obchodach wigilii Święt Bożego Narodzenia jako dodatek do makaronu typu *spaghetti* lub *linguine*.

Uwaga mediów przyczyniła się do rozpowszechnienia wiedzy na jego temat.

Produkt zaczął być wprowadzany do obrotu w drugiej połowie lat osiemdziesiątych, najpierw na rynek lokalny, a następnie na większą skalę.

„Colatura di Alici di Cetara” jest wysoko cenionym elementem gastronomii w całych Włoszech i w wielu przypadkach jego znajomość jako składnika reprezentującego kuchnię regionalną Wybrzeża Amalfitańskiego i w szczególności gminy Cetara przekroczyła granice państwowe.

### Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

Właściwe władze administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu, publikując propozycję uznania „Colatura di Alici di Cetara” ChNP w Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej nr 181 z dnia 1 sierpnia 2018 r. Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji znajduje się pod następującym adresem:

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

lub

wchodząc na stronę internetową Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)) po wybraniu zakładki „Prodotti DOP IGP” (z prawej strony na górze ekranu), a następnie „Prodotti DOP IGP STG” (z lewej strony ekranu) i na koniec „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.