

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

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 361/07)

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⁾

„TØRRFISK FRA LOFOTEN”

NR WE: NO-PGI-0005-01054-09.11.2012

ChOG (X) ChNP ()

1. Nazwa

„Tørrfisk fra Lofoten”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Norwegia

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

„Tørrfisk fra Lofoten” jest pochodzącym z Lofoten dorszem atlantyckim (*Gadus morhua*) suszonym w warunkach naturalnych. Nazwa obejmuje sztokfisze, które spełniają wymogi związane z sortowaniem, tj. wymogi standardu klasyfikacji sztokfiszy w przemyśle norweskim NBS 30-01.

Zawartość wody w „Tørrfisk fra Lofoten” wynosi 16–27 %, zawartość białka 68–78 %, a zawartość tłuszczu około 1 %. „Tørrfisk fra Lofoten” charakteryzuje intensywny rybny smak i zapach, skóra koloru złotego i wielkość 40–90 cm.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

„Tørrfisk fra Lofoten” jest produkowany z dorsza atlantyckiego poławianego wokół Lofoten i Vesterålen od stycznia do kwietnia. W tym okresie dojrzałe dorsze przemieszczają się z zimnych wód polarnego Morza Barentsa do morza otaczającego Lofoten i Vesterålen w celu odbycia tarła. Łowisko znajduje się

⁽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.

na obszarze od \emptyset 010°00' do \emptyset 016°08' i od N 67°00' do N 69°30' w następujących obszarach ICES: obszar 05: 02, 07, 08, 09, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24 oraz część 25, obszar 04: 03, 04, 10, 46, 47, 48. Ryby złowione na tym obszarze mają inną budowę niż ryby z mórz głębokich, w szczególności w zakresie układu mięśniowego po długiej migracji, co nadaje im cechy jakościowe niezbędne do skutecznego przeprowadzenia procesu suszenia. Dla rybaków przybrzeżnych odległość do łowiska jest niewielka, ryby mogą zatem być łowione i dostarczane tego samego dnia, co jest istotne dla ich jakości.

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

—

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

„Tørrfisk fra Lofoten” jest suszony w warunkach naturalnych i sortowany w Lofoten.

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

—

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania*

—

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Ryby do produkcji „Tørrfisk fra Lofoten” są poławiane wokół Lofoten i Vesterålen na obszarze od \emptyset 010°00' do \emptyset 016°08' i od N 67°00' do N 69°30' w następujących obszarach ICES: obszar 05: 02, 07, 08, 09, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24 oraz część 25, obszar 04: 03, 04, 10, 46, 47, 48, dostarczane do miejsca wyładunku w Lofoten oraz suszone w warunkach naturalnych i sortowane w Lofoten. Lofoten obejmuje gminy Flakstad, Moskenes, Røst, Vestvågøy, Værøy i Vågan.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego*

Morze otaczające Lofoten i Vesterålen należy do najbogatszych na świecie łowisk, a połowy w Lofoten stanowią najważniejsze połowy sezonowe dorsza w Norwegii.

Dorsz atlantycki spędza większość życia w Morzu Barentsa, ale w okresie od stycznia do kwietnia migruje do mórz wokół Lofoten i Vesterålen w celu odbycia tarła. Ze względu na temperaturę i dostęp do obecnego w morzu w tym okresie pożywienia warunki lęgowe są tam bardzo korzystne.

Morze wokół Lofoten i Vesterålen od wieków było najważniejszym tarliskiem dorsza atlantyckiego. Szelf kontynentalny jest w tym miejscu wąski, a bogaty w pożywienie prąd przepływa niedaleko od brzegu. Zapewnia to optymalne warunki wzrostu i przetrwania.

Masowy napływ dorsza atlantyckiego do obszaru geograficznego zbiega się z okresem, w którym warunki klimatyczne są bardzo odpowiednie dla suszenia w warunkach naturalnych.

Położenie w odniesieniu do Prądu Zatokowego zapewnia szczególnie korzystne warunki dla suszenia ryb w warunkach naturalnych i ma zasadnicze znaczenie dla jakości „Tørrfisk fra Lofoten”. Ze względu na Prąd Zatokowy zimy w Lofoten są łagodne, o przeciętnej temperaturze wynoszącej od stycznia do kwietnia od $-0,8$ do $+2,2$ °C, a wiosny suche przy sumie opadów 132–108 mm. Takie warunki klimatyczne stanowią niezbędny warunek właściwego suszenia ryb, w którym nie dochodzi do ich zamrożenia lub rozkładu.

Znajomość systemu sortowania ma zasadnicze znaczenie dla jakości produktu końcowego. Sortowanie wymaga dogłębnej wiedzy i jest przeprowadzane przez tzw. „sortowaczy”. Z historycznego punktu widzenia ocena jakości jest umiejętnością przekazywaną z pokolenia na pokolenie w rodzinach lub w obrębie przedsiębiorstw. Dawniej sortowacze byli szkoleni w przedsiębiorstwie, dla którego pracowali, ostatnio natomiast opracowano dla tego sektora teoretyczne szkolenie sortowaczy. Kształcenie teoretyczne jest połączone ze szkoleniem praktycznym w przedsiębiorstwie produkującym sztokfiske.

Wiedza specjalistyczna w zakresie wytwarzania i wymogów rynku jest także tradycyjnie przekazywana z pokolenia na pokolenie w Lofoten.

Wiedza ta jest niezbędna w celu uzyskania wysokiej jakości „Tørrfisk fra Lofoten”.

5.2. Specyfika produktu

„Tørrfisk fra Lofoten” uzyskiwany jest z wypatroszonego, pozbawionego głowy i suszonego w warunkach naturalnych dorsza atlantyckiego (*Gadus morhua*), który osiągnął dojrzałość. W procesie suszenia w warunkach naturalnych ryba jest konserwowana i dojrzewa, głównie ze względu na znaczne zmniejszenie zawartości wody. Pozwala to uzyskać produkt o wysokiej trwałości i dużej zawartości składników odżywczych, tj. o wysokiej zawartości białka wynoszącej 68–78 % w porównaniu z 18 % w świeżym dorszu. Suszenie ryb jest zakończone, gdy stukając w nie uzyskuje się odpowiedni, twardy i silny dźwięk. Ocena tego dźwięku wymaga odpowiedniej wiedzy i długiego doświadczenia.

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)

Związek opiera się na charakterystycznych cechach produktu wynikających z jego pochodzenia geograficznego.

Tradycja:

Suszenie ryb w warunkach naturalnych odbywa się w Lofoten od początku XII w. i stanowi istotny element dziedzictwa Norwegii. Umiejętności w zakresie suszenia i sortowania przez pokolenia były przekazywane wśród mieszkańców Lofoten. Sztokfisz był i jest nadal ważnym produktem eksportowym Norwegii.

Cechy związane z obszarem geograficznym:

Długa migracja ryb w zimnych wodach, od Morza Barentsa po Lofoten i Vesterålen, sprawia, że ryby są niewielkie, a ich mięso jest zwarte i umięśnione. Surowiec takiej jakości ma kluczowe znaczenie dla procesu suszenia.

Temperatura, opady, wiatr, słońce i śnieg stanowią czynniki mające istotny wpływ na proces suszenia i sprawiają, że obszar geograficzny jest szczególnie odpowiedni dla suszenia ryb. Temperatura w obszarze geograficznym ma być taka, aby ryby nie zamarzały ani nie ulegały rozkładowi, ale podlegały wysuszeniu. Odpowiednia ilość opadów oraz przybrzeżne wiatry zapewniają dobre warunki dla suszenia w warunkach naturalnych. Promienie słońca odbijające się w śniegu nadają rybom ich złoty kolor. Proces suszenia zapewnia sztokfiszom charakterystyczną konsystencję oraz intensywny rybi smak i zapach.

Klimat, podobnie jak wysokiej jakości surowce, jest niezbędny by uzyskać wysoką jakość „Tørrfisk fra Lofoten” jako produktu końcowego. Lofoten jest jedynym miejscem na świecie o tego rodzaju klimacie i posiadającym jednocześnie dostęp do wysokiej jakości dojrzałych dorszy.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

<http://www.lovdato.no/for/sf/ld/xd-20071211-1814.html>

⁽³⁾ Porównaj: przypis 2.