

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**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 340/10)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku 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

**„Escavèche de Chimay”****Nr UE: PGI-BE-02359 – 31.3.2017****ChNP ( ) ChOG (X)****1. Nazwa lub nazwy**

„Escavèche de Chimay”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Belgia

**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**

„Escavèche de Chimay” to danie na zimno składające się z gotowanej ryby pokrytej sosem z octowanej galarety zawierającym cebulę.

Ocet wytwarzany jest przez fermentację octową wina lub alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego. Stężenie wagowe kwasu octowego wynosi 6–8 %. Dopuszczalne jest mieszanie kilku różnych rodzajów octu.

Cebula może być surowa albo gotowana (smażona, duszona lub blanszowana) i może być składnikiem sosu lub może zostać dodana do produktu na koniec jego przygotowania.

Do sosu można dodawać zioła, przyprawy lub dodatki do potraw np. czosnek, szczypiorek, cytrynę, goździki, kolendrę, cebulę kartoflaną, estragon, koper włoski, jagody jałowca, liść laurowy, gałkę muszkatołową, kwiat muszkatołowy, oregano, pietruszkę, paprykę z Espelette, pieprz, rozmaryn, szalwię, sól, tymianek i pomidory. Składniki te mogą nadawać sosowi barwę i być wyczuwalne w zapachu lub smaku.

Wszystkie dopuszczalne składniki są wymienione w wykazie pozytywnym.

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

„Escavèche de Chimay” posiada następujące cechy:

- ryba stanowi 40–50 % masy produktu końcowego. Rozmiar kawałków ryby zależy od gatunku ryby oraz od formatu sprzedaży. Zasadniczo istnieją trzy formaty sprzedaży, różniące się pod względem rozmiarów kawałków ryby: kawałki o masie 80–90 g do sprzedaży detalicznej, kawałki o masie 120–130 g do sprzedaży osobom świadczącym usługi gastronomiczne i restauracjom oraz porcje przekąskowe o masie 5–6 g;
- sos stanowi 50–60 % masy produktu końcowego. Ocet stanowi 20–30 % masy sosu;
- pH nie przekracza 4,9. Wartość ta mierzona jest po wystudzeniu produktu (w sosie i rybie), co najmniej 96 godzin po opakowaniu produktu;
- okres przydatności do spożycia produktu wynosi 12 tygodni (okres maksymalny ustalony zgodnie z przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa żywności, potencjalny okres przydatności do spożycia jest jednak znacznie dłuższy).

Pod względem organoleptycznym „Escavèche de Chimay” można określić w sposób następujący:

- wygląd:
  - sos: gładki, jedwabisty, jednolity. W zależności od sposobu przygotowania oraz użytych składników sos może przybierać różne barwy (białą, brązową lub czerwoną);
  - ryba: ryba musi być w postaci całych kawałków;
- zapach: dominuje ocet, ewentualnie również cytryna. Zapach ryby, który może być chwilami subtelny, jest również wyczuwalny, podobnie jak zapach przypraw lub cebuli. Produkt ma ogólnie świeży zapach;
- konsystencja:
  - sos: od kremowej po silnie galaretowatą. Sos zawsze zawiera kawałki cebuli, w różnych ilościach. Może również zawierać kawałki cytryny. Konsystencja odczuwalna na podniebieniu jest gładka i nie wyczuwa się mączności, tłustości ani grudek (sos prawidłowo zagęszczony);
  - ryba: jędrna. Ryba nie jest sucha i rozplywa się w ustach;
- smak, aromat:
  - sos: wyczuwalna jest pewna kwasowość. Wyraźny aromat octu lub cytryny. Zawsze wyczuwalny jest smak ryby, lecz o różnym stopniu intensywności. To samo dotyczy smaku cebuli. W smaku nie jest wyczuwalna mąka;
  - ryba: może mieć słony smak. Aromat i kwasowość octu wyczuwalne są w stopniu słabym do bardzo słabego. Wyczuwalny może być także smak cebuli lub pieprzu.

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

Surowiec stanowi ryba.

Dopuszcza się następujące ryby słodkowodne:

- węgorz (*Anguilla anguilla*);
- brzana pospolita (*Barbus barbus*);
- szczupak (*Esox lucius*);
- płoć (*Rutilus rutilus*);
- pstrąg źródlany (*Salvelinus fontinalis*);
- okoń (*Perca fluviatilis*);
- wzdręga (*Scardinius erythrophthalmus*);
- sandacz (*Sander lucioperca*);
- pstrąg (*Salmo trutta* sp. i *Oncorhynchus* sp.).

Dopuszcza się następujące ryby morskie:

- węgorz (*Anguilla anguilla*);
- konger (*Conger conger*);

- kurek napłon (*Chelidonichthys cuculus*);
- żabnica (*Lophius piscatorius*);
- piotrosz (*Zeus faber*);
- gatunki należące do rodzaju *Mustelus*, *Scyliorhinus* lub *Squalus*.

Ryby morskie są poławiane w ramach zrównoważonego rybołówstwa opartego na następujących trzech zasadach:

- racjonalne zarządzanie stadami ryb,
- minimalny wpływ na florę i faunę,
- skuteczne zarządzanie zasobami w celu zachowania źródła utrzymania społeczności.

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

Następujące etapy produkcji odbywają się na określonym obszarze geograficznym:

- przygotowanie sosu,
- gotowanie ryby,
- studzenie ryby (fakultatywnie),
- składanie, obejmujące następujące etapy:
  - umieszczanie kawałków ryby w pojemniku, w którym produkt będzie sprzedawany,
  - dodanie cebuli, jeśli nie została dodana do sosu podczas jego przyrządzania,
  - pokrycie sosem.

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

Produkt jest pakowany na wyznaczonym obszarze, gdyż stanowi to integralną część procesu produkcji. Składanie i pakowanie odbywają się jednocześnie, przy czym należy użyć końcowego pojemnika. Po ewentualnym wystudzeniu ryby polewa się równomiernie kawałki ryby (oraz kawałki cebuli, o ile nie zostały one dodane do sosu podczas jego przyrządzania) gorącym sosem, nie dopuszczając powietrza. Etap ten pomaga zapewnić stabilność mikrobiologiczną produktu. Po złożeniu produktu pojemnik jest natychmiast zamykany i umieszczany w chłodni o maksymalnej temperaturze 7 °C. Poszczególne składniki osiągają równowagę i cały produkt zastyga w pojemniku, co uniemożliwia jego późniejsze przepakowanie.

Produkt „Escavèche de Chimay” może być pakowany wyłącznie do pojemników (fr. *pot*).

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

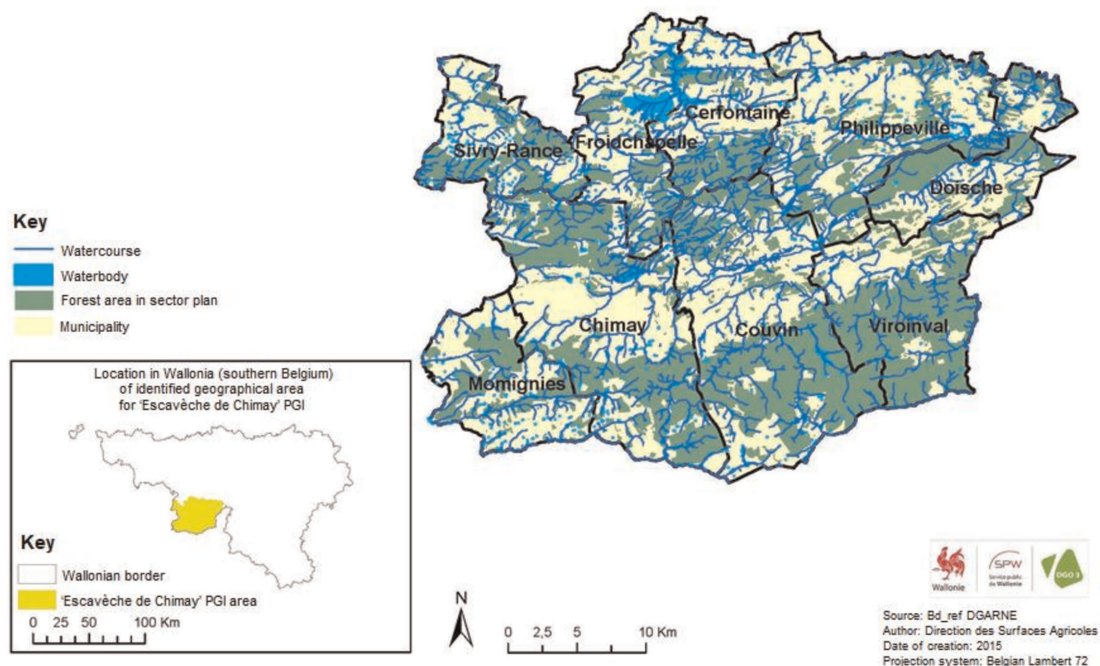
Średnica europejskiego logo ChOG może być zmniejszona do 10 mm, jeżeli osoba odpowiedzialna za etykietowanie wyraźnie się o to zwróci do niezależnej jednostki certyfikującej. Wniosek o takie odstępstwo składa się na piśmie i jest ono udzielane za zgodą właściwego organu, który rozstrzyga, czy format etykiety, którą ma zostać opatrzony produkt, stanowi uzasadnienie dla takiego wniosku.

### 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny wyznaczony do produkcji „Escavèche de Chimay” obejmuje następujące gminy:

- w prowincji Namur: Cerfontaine, Philippeville, Doische, Couvin, Viroinval;
- w prowincji Hainaut: Sivry-Rance, Froidchappelle, Momignies, Chimay.

**Obszar geograficzny wyznaczony do produkcji produktu „Escavèche de Chimay” objętego ochroną oznaczeniem geograficznym (+ rozmieszczenie lasów, cieków wodnych i jednolitych części wód)**



Rysunek 1. Obszar geograficzny produkcji „Escavèche de Chimay” zlokalizowany w Walonii

## 5. Związek z obszarem geograficznym

Związek produktu „Escavèche de Chimay” z obszarem geograficznym pochodzenia wynika z jego specyfiki i renomy.

### Specyfika obszaru geograficznego

Obszar geograficzny związany z nazwą „Escavèche de Chimay” obejmuje południową część regionu między Sambrą a Mozą. Jest to obszar w większości pokryty lasem, przez który przebiegają liczne małe cieków wodnych. Ze względu na te dwa szczególne elementy krajobrazu naturalnego w regionie rozwinął się przemysł metalurgiczny. Począwszy od XV w. na obszarze powstawały liczne kuźnie i piece. Dostępne tu były paliwo (węgiel drzewny) oraz energia (energia wodna) niezbędne do prowadzenia działalności. W celu maksymalizacji zasobów właściciele kuźni i pieców zbudowali na tym obszarze sieć wodną i utworzyli zbiorniki wodne; niektóre z nich przybrały postać prawdziwych jezior bądź stawów, bogatych w ryby.

W pobliżu, w regionie Charleroi, oddalonym o kilkadziesiąt kilometrów od regionu Chimay (w szczególności w Bouffoulx, Châtelet i Pont-de-Loup), począwszy od XVI w. właściwości gleby umożliwiły rozwój rzemiosła garncarskiego. Zasłynęło ono po części ze względu na produkcję naczyń kamionkowych używanych najczęściej do przechowywania płynów, gotowania oraz przechowywania i konserwowania żywności.

Mieszkańcy regionu Chimay z obszaru rozciągającego się między Sambrą a Mozą opracowali własny sposób konserwowania ryb w pojemnikach. Gotują oni rybę, a następnie przygotowują skrobiowy sos octowy, dodając cebulę, przyprawę, mieszanki przypraw i czasami cytrynę. Następnie składają danie w całość – najpierw umieszczają w pojemniku rybę, a następnie polewają ją gorącym sosem. Sos, który jest jeszcze płynny, pokrywa wszystkie kawałki ryby i wypiera powietrze z naczynia. Zabezpiecza to danie przed rozwojem pleśni. Pojemnik jest natychmiast hermetycznie zamknięty, a danie jest studzone, aby sos się zestalił.

Obecnie producenci „Escavèche de Chimay” nadal prowadzą działalność w okolicach starych kuźni w Macquenoise, Virelles i Nismes.

### Szczególne właściwości produktu

„Escavèche de Chimay” to danie na zimno składające się z gotowanej ryby pokrytej sosem z octowanej galarety zawierającym cebulę.

„Escavèche de Chimay” pakuje się do pojemników.

Jak na produkt na bazie ryby, którego nie poddaje się obróbce termicznej, „Escavèche de Chimay” ma szczególnie długi okres przydatności do spożycia. Niedozwolona jest sterylizacja, pasteryzacja i podobne metody konserwacji.

„Escavèche de Chimay” produkuje się w inny sposób niż produkty, które wytwarzano w XIX w. na południu Francji i w przypadku których do konserwacji sardynek zalecana była oliwa. „Escavèche de Chimay” opiera się na innej tradycji, zgodnie z którą ryba konserwowana jest w occie, z użyciem sosu octowego o gładkiej, galaretowatej konsystencji, co odróżnia go od francuskiego sosu *escabeche*.

#### Związek przyczynowy

#### Wpływ specyfiki obszaru geograficznego na szczególne cechy produktu

Związek produktu „Escavèche de Chimay” z lokalnym obszarem opiera się na specyfice krajobrazu Chimay i jego okolicy. Kuźnie i piece zbudowane w regionie Chimay wywierały znaczący wpływ na ten krajobraz począwszy od XV w. Wiele sztucznych jezior i stawów utworzono na potrzeby przemysłu metalurgicznego i zachowały się one do dziś. Pod koniec XVIII w. przemysł metalurgiczny podupadł, a do połowy XIX w. zanikł całkowicie. Pozostawione stawy przekształcono w łowiska. Ponieważ te zbiorniki wodne były niezwykle bogate w ryby, przy ich oczyszczaniu właściciele uzyskiwali ilość ryb niemożliwą do spożycia w krótkim czasie. W związku z tym mieszkańcy opracowali sposób konserwacji ryb. Po II wojnie światowej do przyrządzania „Escavèche de Chimay” zaczęto używać również ryb morskich.

Produkt „Escavèche de Chimay” może być pakowany wyłącznie do pojemników (fr. *pot*). Historycznie wiąże się to z działalnością pracowni garncarskich w regionie Charleroi. Zasłynęły one z produkcji kamionkowych naczyń wykorzystywanych do przechowywania i konserwowania „Escavèche de Chimay”. W ten sposób powstało nowe naczynie, występujące w różnych kształtach: *pot à escavèche*. Produkcja tych naczyń jest upamiętniona w *Musée de la Grange aux Potiers* w Bouffloulx. Dzisiaj wykorzystuje się również pojemniki szklane lub z tworzywa sztucznego.

Specyficzny charakter zestalonego sosu octowego w połączeniu z właściwościami funkcjonalnymi pojemnika umożliwia przechowywanie ugotowanej ryby przez kilka tygodni bez stosowania obróbki termicznej. Im dłużej produkt jest przechowywany, tym staje się łagodniejszy. Ta metoda przechowywania ryby jest specyficzna dla regionu Chimay.

#### Renoma nazwy łącząca ją z miejscem pochodzenia

„Escavèche de Chimay” uznaje się za tradycyjne danie regionalne. Zdobyło ono uznanie i renomę na początku XX w. W tym okresie danie było swoistą atrakcją turystyczną wykorzystywaną przez podmioty działające w lokalnej branży turystycznej. Na przykład w przewodniku *Chimay, centre de tourisme* (1933) stwierdzono, że w okolicy „można znaleźć dobre restauracje serwujące *escavèche* doceniane przez wszystkich smakoszy”. Ponadto wiele hoteli-restauracji w Chimay i okolicy reklamowało „Escavèche de Chimay” na pocztówkach i w reklamach rozpowszechnianych na terenie całej Belgii. Należały do nich: *Hôtel de l'Univers de Chimay* (1939 r.), *Hôtel Mon Rêve de Robechies* (ok. 1920 r., 1933 r. i 2013 r.) oraz *Restaurant du Lac*, później znana pod nazwą *Chez Edgard et Madeleine* (ok. 1900 r., 1933 r. i 2013 r.). W menu dwóch ostatnich restauracji do dzisiaj figuruje „Escavèche de Chimay”.

Jeśli chodzi o potwierdzone i regularne używanie nazwy „Escavèche de Chimay”, pierwsze wyraźne wzmianki pochodzą z drugiej połowy XX w. Nazwa ta została użyta w wydaniu czasopisma *Vie féminine* z 1958 r. oraz w książkach *À la wallonne... mijotons* (1978) autorstwa R. Dedouaire'a, *Guide gourmand* (1985) autorstwa É. Gérarda, J.-M. Paqueta i R. Jasselette'a, a także *La cuisine traditionnelle belge* (2010) autorstwa M. Declercq'a.

Obecnie produkt „Escavèche de Chimay” promują biura informacji turystycznej, a także *Jurade princière de Chimay*, towarzystwo gastronomiczne założone w 1986 r.

#### Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

(art. 6 ust. 1 akapit drugi rozporządzenia)

<https://agriculture.wallonie.be/aop-igp-stg>

---