

ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Публикация на заявление за изменение съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(2017/C 146/10)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението за изменение в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета ⁽¹⁾.

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА ИЗМЕНЕНИЕ, КОЕТО НЕ Е НЕСЪЩЕСТВЕНО, В ПРОДУКТОВАТА СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ЗАЩИТЕНИ НАИМЕНОВАНИЯ ЗА ПРОИЗХОД/ЗАЩИТЕНИ ГЕОГРАФСКИ УКАЗАНИЯ

Заявление за одобрение на изменение в съответствие с член 53, параграф 2, първа алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012

„ACCIUGHE SOTTO SALE DEL MAR LIGURE“

EC №: PGI-IT-02177 — 15.9.2016

ЗНП () ЗГУ (X)

1. Група заявител и законен интерес

Maremosso srl
Via provinciale per Novano 24/26
16030 Casarza Ligure (Ge)
ITALIA
Тел. +39 0185470901
Електронна поща: info@pec.maremossosrl.it

Дружеството Maremosso srl, единствен производител на продукта със ЗГУ „Acciughe sotto sale del Mar Ligure“, има право да подаде заявление за изменение съгласно член 13, параграф 1 от Указ № 12511 на Министерството на политиката в областта на земеделието, храните и горското стопанство от 14 октомври 2013 г.

2. Държава членка или трета държава

Италия

3. Рубрика от спецификацията на продукта, която подлежи на изменение/изменения

- ☐ Наименование на продукта
- ☒ Описание на продукта
- ☒ Географски район
- ☒ Доказателство за произход
- ☒ Метод на производство
- ☐ Връзка
- ☒ Етикетиране
- ☒ Друго [актуализация на препратките към нормативната уредба]

4. Вид на изменението/измененията

- ☒ Изменение на продуктовата спецификация на регистрирано ЗНП или ЗГУ, което не следва да се квалифицира като несъществено в съответствие с член 53, параграф 2, трета алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012.

⁽¹⁾ ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

- ☐ Изменение на продуктова спецификация на регистрирано ЗНП или ЗГУ, за което не е публикуван единен (или равностоеен на него) документ, което не следва да се квалифицира като несъществуващо в съответствие с член 53, параграф 2, трета алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012.

5. Изменение/изменения

Описание на продукта

Изречението в т. 4.2 от резюмето (ОВ С 279/8, 22.11.2007 г.):

„размер: телесен размер — между минимум 12 и максимум 20 сантиметра,“

се привежда в съответствие с изречението в член 2 от продуктова спецификация:

„Максималният размер е 20 сантиметра дължина.“

С изменението се отстранява непоследователност между продуктова спецификация и резюмето. Минималната и максималната дължина на екземплярите аншоа са отнасят за дължината в момента на улов, а не след преработка. Минималният размер на рибата в момента на улов остава 12 сантиметра, съгласно посоченото в член 5 от продуктова спецификация, която е в сила.

Географски район

Член 3 от продуктова спецификация – точка 4.3 от резюмето

Изречението:

„Зоната за риболов, обработка и опаковане на ЗГУ „Acciughe sotto sale del Mar Ligure“ обхваща водите от страната на лигурския бряг, както и териториите на общините от регион Лигурия, които са в посока към тиренското крайбрежие, ограничен от водораздела.“

се изменя, както следва:

„Зоната за риболов, обработка и опаковане на продукта със ЗГУ „Acciughe sotto sale del Mar Ligure“ обхваща водите от страната на лигурския бряг, както и териториите на общините от регион Лигурия, разположени по склона на тиренското крайбрежие, ограничен от водораздела.“

Терминът „condizionamento“ [в текста на италиански език] се заменя с „confezionamento“ вследствие на изменението, описано в следващата точка относно доказателството за произход.

Доказателство за произход

Член 4 от продуктова спецификация

Изречението:

„По този начин и чрез вписване в специални списъци на рибарите, преработвателите и опаковачите, изготвен под ръководството на контролния орган, както и чрез своевременно съобщаване на уловените и опакованите количества на структурата за контрол, се осигурява проследяване на продукта.“

се изменя, както следва:

„По този начин и чрез вписването в специално изготвени за целта и управлявани от контролния орган списъци на рибарите, преработвателите и опаковачите, чрез поддържането на регистри за производство и опаковане, както и чрез своевременното деклариране на уловените и опакованите количества пред структурата за контрол, се осигурява проследимостта и повторната проследимост на продукта.“

Счетено е за необходимо [в текста на италиански език] терминът „condizionatori“ да се замени с по-правилния термин „confezionatori“. Включването на този термин позволява по-точното идентифициране на операторите в сектора и улеснява дейностите по контрол.

Метод на производство

Член 5 от продуктова спецификация

Изречението:

„След като се уловят, рибите се слагат в традиционните дървени щайги (с размери 50 × 33 × 10 cm), в които се събират около 10 kg от продукта.“

се заличава.

Счетено е за необходимо да се заличи позоваването на „дървени щайги“, доколкото за дървения материал, използван за направата на щайгите, са въведени серия ограничения от санитарно-хигиенно естество, поради които използването му става сложно и икономически неизгодно за операторите.

Изречението:

„Почистването на рибите се прави на ръка, като главата се отстранява.“

се изменя, както следва:

„Почистването на рибите се прави на ръка, като главата и вътрешностите се отстраняват.“

Коригира се неточност в продуктовата спецификация, като се уточнява, че освен главата се отстраняват и вътрешностите, каквато е обичайната практика при приготвянето на осолената аншоа.

Параграфът:

„След това почиствената аншоа се подрежда под формата на ветрило в качета от кестен, подходящи за използване при храните, на няколко реда. Допуска се отлежаването в качета от кестен или в керамични съдове, което трябва да продължи през целия период, необходим за зреенето, посочен в буква в) от настоящия член относно метода на производство.“

се изменя, както следва:

„След това почиствената аншоа се осолява и се подрежда под формата на ветрило в съдове, подходящи за контакт с храни, на няколко реда. Допуска се използването на съдове от кестеново дърво, керамика, пластмаси или стомана, които са подходящи за контакт с храни.“

Изменението е необходимо, за да се позволи на производителите да използват по време на етапа на осоляване съдове от материали, различни от дърво и керамика. С тази разпоредба също така се дава възможност на малките предприятия да намалят производствените разходи, свързани със закупуването на керамични съдове и дървени качета.

Позоваването на периода на зреене е заличено, тъй като фигурира в член 5, буква в) „метод на производство“ от продуктовата спецификация.

Изречението:

„Натискът, упражняван върху аншоата чрез тежестите, поставени върху качетата, трябва да позволява образуването на екстракционни течности.“

се изменя, както следва:

„Натискът, упражняван върху аншоата чрез тежестите, поставени върху съдовете, трябва да позволява образуването на екстракционни течности.“

Изречението отразява изменението, посочено в точка 6.

Параграфът:

„Температурата в помещението за зреене може да варира в зависимост от вида на използваната саламура, като е от 20 до 28 °C, когато се използва силно концентрирана саламура и от 6 до 20 °C, когато се използва саламура със средна концентрация. Когато узрее, осолената аншоа се прехвърля от качетата в специални стъклени цилиндрични съдове, които се наричат „arbanelle“.“

се изменя, както следва:

„Температурата в помещението за зреене може да варира в зависимост от вида на използваната саламура, като е от 20 до 28 °C, когато се използва силно концентрирана саламура и от 16 до 20 °C, когато се използва саламура със средна концентрация. Когато узрее, осолената аншоа се прехвърля от съдовете в специални стъклени цилиндрични съдове, които се наричат „arbanelle“.“

С изменението на първото изречение в параграфа се поправя техническа грешка във връзка с минималната температура, предвидена при използването на саламури със средна концентрация, която всъщност е 16 °C, а не 6 °C — твърде ниска за правилното отлежаване температура. Изменението във второто изречение е съобразено с изменението, посочено в точка 6.

Изречението:

„Върху последния ред аншоа в съдовете „arbanelle“ се поставя малка плоча от шифер, стъкло или пластмаса, предназначена за използване при храните, която служи за притискане на рибата.“

се изменя, както следва:

„Върху последния ред аншоа в съдовете „arbanelle“ се поставя малка плоча от материал, подходящ за контакт с храни, която служи да държи притиснатата риба под нивото на саламурата.“

Изменението е необходимо, за да се позволи на производителите да използват и плочи от материал, различен от шифер. Освен това въведеното уточнение относно плочата, която трябва да е „под нивото на саламурата“, е специфична особеност, добавена по желание на производителите, тъй като е считана за полезна за целите на производството.

Добавено е следното изречение:

„Опакованите екземпляри аншоа трябва да са с дължина не по-малко от 10 cm.“

По този начин не само се взема предвид минималната дължина на рибата в момента на улова и при последващото отстраняване на главата, но и се гарантира качеството на характеристиките на преработения продукт. По време на узряването действието на солта върху риба с размери под 10 cm води до прекомерно дехидратиране на месото, което оказва неблагоприятно въздействие върху вида и органолептичните характеристики на продукта.

Изречението:

„Опаковката се пломбира, за да се предотврати изтичането на течност или външно замърсяване.“

се изменя, както следва:

„Опаковката се пломбира, за да се предотврати изтичане на течност и външно замърсяване, както и за да се ограничи изпарението.“

Вмъкването на израза „и за да се ограничи изпарението“ е с цел по-голяма точност на продуктовата спецификация.

Етикетирание

Член 8 от продуктовата спецификация

Изречението:

„Търговията с аншоа се прави със специални стъклени съдове, наричани „arbanelle“, върху които е поставен етикет с надпис, изписан с печатни букви, двойно по-големи в сравнение с останалите надписи, който гласи „Acciughe sotto sale del Mar Ligure“ I.G.P. „Indicazione Geografica Protetta“.“

се изменя, както следва:

„Предлагането в търговската мрежа на аншоата трябва да бъде в специални стъклени съдове, наричани „arbanelle“, върху които е поставен етикет с надпис, изписан с печатни букви, двойно по-големи в сравнение с останалите надписи, който гласи „Acciughe sotto sale del Mar Ligure“ I.G.P. или „Indicazione Geografica Protetta“.“

Предвижда се възможността да се използва съкращението I.G.P. като алтернатива на изписването изцяло на „Indicazione Geografica Protetta“. С това изменение се предоставя по-голяма гъвкавост на производителите да избере едната или другата форма при проектирането на етикетите.

Изречението:

„Трябва да се посочат също така съставът на саламурата и всички използвани съставки, а именно: аншоа от Лигурско море, вода и сол.“

се изменя, както следва:

„Трябва да се посочат всички използвани съставки, а именно: аншоа от Лигурско море, сол, саламура (вода и сол).“

Изменението е с цел привеждане в съответствие с разпоредбите на Регламент (ЕС) № 1169/2011, приложение VII, част Д, точка 1.

Изречението:

„Освен това се посочват датата на опаковане и срокът на годност; последният не трябва да е по-дълъг от 24 месеца след датата на опаковане.“

се изменя, както следва:

„Освен това се посочват датата на опаковане и минималният срок на съхранение („най-добър до“); последният не трябва да е по-дълъг от 24 месеца след датата на опаковане.“

Продуктовата спецификация се привежда в съответствие с общите нормативни разпоредби в областта на етикетиранието на храните.

Точка 4.8 от резюмето (ОВ C 279/8, 22.11.2007 г.)

Изречението:

„Последният не трябва да е по-дълъг от 12 месеца след датата на опаковане.“

се привежда в съответствие с изречението в член 8 от продуктовата спецификация:

„Последният не трябва да е по-дълъг от 24 месеца след датата на опаковане.“

С изменението се отстранява непоследователност между продуктовата спецификация и точка 4.8 от резюмето (ОВ C 279/8, 22.11.2007 г.).

Актуализация на препратките към нормативната уредба

Член 7 от продуктовата спецификация

Препратките към Регламент (ЕО) № 510/2006 са заменени с препратки към Регламент (ЕС) № 1151/2012.

Посочени са наименованието и адресът на контролния орган.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„ACCIUGHE SOTTO SALE DEL MAR LIGURE“

ЕС №: PGI-IT-02177 — 15.9.2016

ЗНП () ЗГУ (X)

1. Наименование

„Acciughe sotto sale del Mar Ligure“

2. Държава членка или трета държава

Италия

3. Описание на селскостопанския продукт или храната

3.1. Вид продукт

Клас 1.7. Прясна риба, мекотели, ракообразни и производни продукти от тях

3.2. Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1

Защитеното географско указание (ЗГУ) „Acciughe sotto sale del Mar Ligure“ е запазено за продукта, получен от улова, преработката и последвалото консервиране на аншоа в сол.

Рибата аншоа (название, отнасящо се изключително за екземпляри от вида *Engraulis encrasicolus* L.) е мигрираща и пасажна риба, която в периода от пролетта до есента преминава в близост до лигурския бряг, а през зимата се настанява на дълбочина между 100 и 150 метра.

Максималният размер е 20 сантиметра дължина. Продуктът, за който се счита, че е „узрял“, т.е. готов за пускане на пазара, трябва да има следните характеристики:

- външен вид: рибите трябва да са цели; люспите, които са много фини, трябва да се виждат на места,
- консистенция: филетата трябва да са меки и да са захванати за костта,
- цвят: различен в различните части на тялото — от розов до наситено кафяв,
- вкус: сух наситен вкус; месото е постно, слабо размазващо се по небцето.

3.3. Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)

—

3.4. Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район

Етапите на улов на рибата и преработка на продукта със ЗГУ „Acciughe sotto sale del Mar Ligure“ се осъществяват в конкретния географски район, посочен в точка 4 по-долу.

3.5. Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

Опаковането на аншоата трябва да се осъществява в географския район, посочен в точка 4, като се използват специални стъклени съдове, наричани „arbanelle“.

Съдовете „arbanelle“ трябва да бъдат с размер, достатъчен, за да позволява подходящо опаковане, без да се наранява продуктът. Възможно е да се използват опаковки с различни размери, но цилиндричните съдове „arbanelle“ от прозрачно стъкло трябва да събират осолена аншоа с нетно тегло между 200 и 3 000 g.

Рибите трябва да се разположат на последователни редове, отделени с тънък пласт обикновена морска сол със среден грамаж. За да се предотврати окисляването на продукта, последният ред аншоа трябва да бъде напълно покрит от саламурата, приготвена специално за опаковането на продукта.

3.6. Специфични правила за етикетирание на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

На етикета на стъклените съдове, наричани „arbanelle“, се изписва с печатни букви, двойно по-големи в сравнение с останалите надписи, означението „Acciughe sotto sale del Mar Ligure“ I.G.P. или „Indicazione Geografica Protetta“. Върху същия етикет трябва да се посочат името, търговското наименование и адресът на производителя и на евентуалния опаковчик на продукта, както и нетното тегло без течността на самия продукт. Изразът „Indicazione Geografica Protetta“ може да се повтаря и върху други части на съда или етикета, също и под формата на съкращението IGP (ЗГУ). Трябва да се посочат всички използвани съставки, а именно: аншоа от Лигурско море, сол, саламура (вода и сол). Освен това трябва да се посочат датата на опаковане и минималният срок на съхранение; последният не трябва да е по-дълъг от 24 месеца след датата на опаковане. Върху етикета се поставя графичното лого, изобразяващо стилизирани риби аншоа.

4. Кратко определение на географския район

Зоната за риболов и обработка на продукта със ЗГУ „Acciughe sotto sale del Mar Ligure“ обхваща водите от страната на лигурския бряг, както и териториите на общините от регион Лигурия, разположени по склона на тиренското крайбрежие, ограничен от водораздела.

По-специално, посочената риболовна зона се намира в района, разположен пред лигурския бряг, на максимално разстояние 20 km от брега, като разстоянието от брега зависи от дълбочината, на която се прави улова (батиметрия от 50 до 300 метра), и от традиционно използваната риболовна техника, а именно с използване на заслепяващи прожектори (т.нар. lampara) и заграждащи мрежи.

Нуждата да се ограничи риболовната зона се дължи на необходимостта „Acciughe sotto sale del Mar Ligure“ да се обработи до 12 часа след улова.

5. Връзка с географския район

Основният елемент, на който се основава заявката за признаване на ЗГУ „Acciughe sotto sale del Mar Ligure“, е репутацията на наименованието.

Репутацията, с която се ползва „Acciughe sotto sale del Mar Ligure“, и то не само на вътрешния пазар, е широко известен и доказан факт.

Исторически факти

В Лигурия още през XVI век уловът и търгуването с аншоа, както като пресен, така и като осолен продукт, са били нормативно уредени в различните устави на главните морски селища по лигурския бряг.

Действително връзката с рибата аншоа, както и свързаната с нея икономическа дейност, е била толкова силна, че се наложило да се формулират разпоредби относно риболовната техника, преработването и търговията.

По това време Генуезката република е била в състояние да контролира целия процес по снабдяване с рибата, както и цените, предлагането на пазара и правилата, които рибарите трябвало да спазват.

Продажбата на рибата е била обложена с данък — „la gabella piscium“. Рибарите трябвало да спазват строги закони, а за да упражняват професията, е било необходимо да членуват в професионалното сдружение и да спазват наложените от него правила. Същото се отнасяло и за продавачите на риба, членуващи в сдружението на т.нар. „Chiapparoli“, тъй като продавали продукта си на точно определено място в Генуа, наричано „chiappa“.

За много семейства осоляването и продажбата на осолена аншоа представлявали истинска занаятчийска дейност, сравнима с тази на винопроизводителите заради необходимите грижи и внимание за контролирането на саламурата.

Осоляването се правело от месец май до началото на август, а най-качествената аншоа била тази от месеците юни и юли. За да може да се осолява и продава рибата, е било необходимо да се получи специално разрешително. Консумацията на прясна риба е била ограничена — само по крайбрежието, но консервираният продукт представлявал източник на голяма и печеливша търговия за Лигурия.

По-специално, по пътищата на планинските проходи в района Ривиера ди Поненте се срещали не само караваните, превозващи сол, но и т.нар. „acciugai“ — търговците на консервирана риба. Традиционното качество на осолената аншоа от Лигурско море се ценяло (и продължава да се цени) в съседните региони, и най-вече в Пиемонте, където осолената аншоа от Лигурско море се е превърнала в основен продукт на едно от най-известните регионални ястия: т.нар. „bagna cauda“.

Репутация

Тази репутация позволява на потребителя да разпознае веднага уникалността и автентичността на въпросния продукт и е тясно свързана с традицията и общата култура на уменията за консервиране, притежавани от лигурските моряци.

Консервирането на аншоа чрез осоляване е от голямо икономическо значение в Лигурия поради значителната степен на удовлетвореност на потребителите, което намира израз в продажна цена, по-висока от тази на аналогични продукти с различен произход.

Освен тези доводи от икономическо естество, трябва да се подчертае, че рибарите и хората, които живеят в по-малки населени места, продължават да използват традиционните методи за приготвяне на аншоа чрез осоляване, които се основават на древните методи, предавани от поколение на поколение.

Следователно става дума за дейност, която е здраво вкоренена в културата на жителите на морския бряг на Лигурия, но е и колоритен спомен на повечето чуждестранни туристи, които посещават морските селища в Лигурия.

За климатичните условия на склона на лигурския бряг в посока към тиренското крайбрежие е характерна умерената температура, която е идеална за гарантиране естественото зреење на продукта. Ограничената топлинна амплитуда по крайбрежието, която се обуславя от хомотермалното въздействие на морето, способства за оптимално зреење.

На практика Алпийската и Апенинската планинска верига, които бързо се снишават от страната на морето, представляват ефикасна преграда за северните студени течения и едновременно с това изолират крайбрежния район. Неслучайно благодарение на този климат лигурската ривиера е известна в целия свят.

Препратка към публикуваната спецификация

(член 6, параграф 1, втора алинея от посочения регламент)

Компетентната администрация е започнала национална процедура за възражение, като е публикувала предложението за изменение на ЗГУ „Acciughe sotto sale del Mar Ligure“ в Държавен вестник на Италианската република, брой 180 от 3 август 2016 г.

Справка с текста на изменената продуктова спецификация може да бъде направена на адрес:

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