

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

Zveřejnění žádosti o změnu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(2017/C 146/10)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti o změnu námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ⁽¹⁾.

ŽÁDOST O SCHVÁLENÍ ZMĚNY SPECIFIKACE PRODUKTU U CHRÁNĚNÉHO OZNAČENÍ PŮVODU/CHRÁNĚNÉHO ZEMĚPISNÉHO OZNAČENÍ, KTERÁ NENÍ MENŠÍHO ROZSAHU

Žádost o schválení změny v souladu s čl. 53 odst. 2 prvním pododstavcem nařízení (EU) č. 1151/2012

„ACCIUGHE SOTTO SALE DEL MAR LIGURE“

č. EU: PGI-IT-02177 – 15.9.2016

CHOP () CHZO (X)

1. Seskupení žadatelů a oprávněný zájem

Maremosso srl
Via provinciale per Novano 24/26
16030 Casarza Ligure (GE)
ITALIA

Tel. +39 0185470901
E-mail: info@pec.maremosso.it

Podnik Maremosso srl, jediný producent ančoviček „Acciughe sotto sale del Mar Ligure“ (CHZO), je oprávněn k podání žádosti o změnu ve smyslu čl. 13 odst. 1 vyhlášky ministerstva zemědělství, potravinářství a lesnictví č. 12511 ze dne 14. října 2013.

2. Členský stát nebo třetí země

Itálie

3. Položka specifikace produktu, jíž se změna týká

- Název produktu
- Popis produktu
- Zeměpisná oblast
- Důkaz původu
- Metoda produkce
- Souvislost
- Označování
- Jiná [normativní aktualizace]

4. Druh změny (změn)

- Změna specifikace produktu se zapsaným CHOP nebo CHZO, která nemá být kvalifikována jako změna menšího rozsahu podle čl. 53 odst. 2 třetího pododstavce nařízení (EU) č. 1151/2012.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

- Změna specifikace produktu se zapsaným CHOP nebo CHZO, pro nějž nebyl zveřejněn jednotný dokument (nebo jeho ekvivalent), která nemá být kvalifikována jako změna menšího rozsahu podle čl. 53 odst. 2 třetího pododstavce nařízení (EU) č. 1151/2012.

5. **Změna (změny):**

Popis produktu

Věta v bodě 4.2 souhrnného přehledu (Úř. věst. EU, C 279/8, 22.11.2007):

„velikost: délka jednotlivých kusů se pohybuje mezi 12–20 cm.“

se uvádí do souladu s větou v bodě 2 specifikace produktu:

„Maximální délka činí 20 cm.“

Změnou se napravuje nesoulad mezi specifikací produktu a souhrnným přehledem. Minimální a maximální délka ančovičky znamená její délku při ulovení, nikoli po zpracování. Minimální délka ryby při ulovení činí i nadále 12 cm, jak již stanoví bod 5 platné specifikace.

Zeměpisná oblast

bod 3 specifikace produktu – bod 4.3 souhrnného přehledu

Věta:

„Oblast rybolovu se nachází při ligurském pobřeží, ke zpracování a balení CHZO ‚Acciughe sotto sale del Mar Ligure‘ dochází v obcích, které leží ve vymezeném pásmu pobřeží Tyrhénského moře ve správní oblasti Ligurie.“

se mění takto:

„Oblast rybolovu se nachází při ligurském pobřeží, ke zpracování a balení CHZO ‚Acciughe sotto sale del Mar Ligure‘ dochází v obcích, které leží ve vymezeném pásmu pobřeží Tyrhénského moře ve správní oblasti Ligurie.“

Výraz „condizionamento“ se nahrazuje výrazem „confezionamento“ v důsledku změny, jež je upřesněna v níže uvedeném bodě týkajícím se důkazu původu. (Pozn.: Tato terminologická změna v italštině nemá žádný vliv na překlad do češtiny).

Důkaz původu

bod 4 specifikace produktu

Věta:

„Tímto způsobem a prostřednictvím zápisu rybářů, zpracovatelů a balíren do příslušných rejstříků, stejně jako včasným nahlášením vyloveného a zabaleného množství ryb kontrolnímu subjektu, je zaručena sledovatelnost produktu.“

se mění takto:

„Tímto způsobem a prostřednictvím zápisu rybářů, zpracovatelů a balíren do příslušných rejstříků spravovaných kontrolním subjektem, stejně jako včasným nahlášením vyloveného, zpracovaného a zabaleného množství ryb kontrolnímu subjektu, je zaručena sledovatelnost produktu.“

Pokládá se za vhodné nahradit výraz „condizionatori“ příhodnějším výrazem „confezionatori“. (Pozn.: Tato terminologická změna v italštině nemá žádný vliv na překlad do češtiny). Identifikace každého subjektu ve výrobním řetězci tak bude přesnější a zjednoduší se kontrola.

Metoda produkce

bod 5 specifikace produktu

Věta:

„Po výlovu musí být ančovičky uloženy do tradičních dřevěných přepravek (o rozměrech 50×33×10 cm), a to zhruba po deseti kilogramech.“

se zrušuje.

Má se za to, že je vhodné vypustit údaje o dřevěných přepravkách, neboť materiál, z nichž jsou vyrobeny, tj. dřevo, podléhal celé řadě hygienických a zdravotních omezení, kvůli nimž je jejich používání složité a pro dotčené subjekty ekonomicky nevýhodné.

Věta:

„Čištění ančoviček musí být prováděno ručně, odstraňuje se hlava.“

se mění takto:

„Čištění ančoviček musí být prováděno ručně, odstraňuje se hlava a vnitřnosti.“

Upřesněním, že se vedle hlavy odstraňují i vnitřnosti, jak je při zpracovávání slaných ančoviček obvyklé, se napravlují nepřesnosti ve specifikaci produktu.

Odstavec:

„Očištěné kusy se na celou dobu zrání kladou ve vrstvách přes sebe v paprskovitém seskupení do beček z kaštanového dřeva vhodných k potravinářskému použití. Ančovičky mohou zrát v bečkách z kaštanového dřeva nebo hliněných nádobách po celou požadovanou dobu zrání, jež je stanovena v písm. c) tohoto článku týkajícím se „způsobu dozrávání“.“

se mění takto:

„Očištěné kusy se tedy nasolí a nakladou ve vrstvách přes sebe v paprskovitém seskupení do vhodných nádob určených pro styk s potravinami. Lze použít vhodné nádoby z kaštanového dřeva, pálené hlíny, plastu či oceli, jež jsou určeny pro styk s potravinami.“

Změna je nezbytná z toho důvodu, aby producenti mohli při nasolování používat nádoby i z jiných materiálů, než je dřevo nebo pálená hlína. Díky tomu mohou *malé* podniky rovněž snížit výrobní náklady související s nákupem hliněných nádob či dřevěných beček.

Údaj o době zrání byl odstraněn, neboť je uveden v bodě 5 písm. c) specifikace produktu, jež se týká „způsobu dozrávání“.

Věta:

„Tlak, jež na ančovičky činí závaží umístěná na bečkách, musí umožňovat, aby se tvořily extrakční kapaliny.“

se mění takto:

„Tlak, jež na ančovičky činí závaží umístěná na nádobách, musí umožňovat, aby se tvořily extrakční kapaliny.“

Věta zohledňuje změnu uvedenou v bodě 6.

Odstavec:

„Teplota v prostoru pro dozrávání se může pohybovat podle druhu používaného nálevu a činí 20 až 28 °C při použití silných nálevů a 6 až 20 °C, pokud se použijí nálevy střední hustoty. Po proběhlém zrání se slané ančovičky přemístí z beček do speciálních sklenic válcovitého tvaru, jimž se v italštině říká „arbanelle“.“

se mění takto:

„Teplota v prostoru pro dozrávání se může pohybovat podle druhu používaného nálevu a činí 20 až 28 °C při použití silných nálevů a 16 až 20 °C, pokud se použijí nálevy střední hustoty. Po proběhlém zrání se slané ančovičky přemístí z nádob do speciálních sklenic válcovitého tvaru, jimž se v italštině říká „arbanelle“.“

Změnou první věty odstavce se opravuje věcná chyba týkající se minimální teploty stanovené pro nálevy střední hustoty, přičemž se ve skutečnosti jedná o 16 °C, a nikoli o 6 °C, což by byla pro zdárný průběh dozrávání příliš nízká teplota. Změna druhé věty zohledňuje změnu uvedenou v bodě 6.

Věta:

„Poslední vrstva ančoviček ve sklenicích „arbanelle“ musí být přikryta břidlicovou, skleněnou nebo umělohmotnou destičkou vhodnou k potravinářskému užití, která bude stlačovat obsah sklenice.“

se mění takto:

„Poslední vrstva ančoviček ve sklenicích „arbanelle“ musí být přikryta destičkou vhodnou k potravinářskému užití, která bude stlačovat obsah sklenice, aby byl celý ponořen v nálevu.“

Změna je nezbytná proto, aby producenti mohli používat destičky i z jiných materiálů, než je břidlice. Upřesnění týkající se destičky, jež musí být ponořena pod hladinu nálevu, si vyžádali producenti, neboť je považují za užitečné v rámci produkce.

Byla vložena věta:

„Délka balených ančoviček musí být nejméně 10 cm.“

Tento údaj, nejenže zohledňuje minimální délku ryby při ulovení a posléze zbavené hlavy, ale zaručuje i jakost zpracovaného produktu. Působením soli na rybu o rozměrech menších než 10 cm během zrání ztrácí maso nadměrné množství vody, což má neblahý dopad na vzhled a organoleptické vlastnosti produktu.

Věta:

Nádoba musí být uzavřena a utěsněna, aby nedošlo k rozlítí tekutiny a aby byl produkt chráněn před vnějším znečištěním.

se mění takto:

„Nádoba musí být uzavřena a utěsněna, aby nedošlo k rozlítí tekutiny, aby byl produkt chráněn před vnějším znečištěním a aby nedocházelo k vypařování.“

Výrazem „...aby nedocházelo k vypařování“ se vylepšuje přesnost specifikace produktu.

Označování

Bod 8 specifikace produktu

Věta:

„Výrobek z ančoviček se uvádí na trh ve speciálních sklenicích zvaných ‚arbanelle‘ a označených nápisy ‚Acciughe sotto sale del Mar Ligure‘ a IGP (CHZO) ‚Indicazione Geografica Protetta‘ (chráněné zeměpisné označení).“

se mění takto:

„Výrobek z ančoviček se uvádí na trh ve speciálních sklenicích zvaných ‚arbanelle‘ a označených nápisy ‚Acciughe sotto sale del Mar Ligure‘ a IGP (CHZO) nebo ‚Indicazione Geografica Protetta‘ (chráněné zeměpisné označení).“

Zkratku „CHZO“ lze nyní používat místo rozepsaného výrazu „chráněné zeměpisné označení“. Tato změna dává producentům volnější ruku při návrhu etiket, neboť mohou zvolit jednu či druhou variantu.

Věta:

„Na obalu musí být uvedeno složení solného roztoku a všechny složky výrobku, tj. ančovičky ‚Acciughe del Mar Ligure‘, voda a sůl.“

se mění takto:

„Na obalu musí být uvedeny všechny složky výrobku, tj. ančovičky ‚Acciughe del Mar Ligure‘, sůl, nálev (voda a sůl).“

Změna odpovídá ustanovením v bodě 1 části E přílohy VII nařízení (EU) č. 1169/2011.

Věta:

„Dále musí být uvedeno datum balení a datum spotřeby, které nesmí překročit 24 měsíců od data balení.“

se mění takto:

„Dále musí být uvedeno datum balení a minimální doba trvanlivosti (spotřebujte do...), jež nesmí překročit 24 měsíců od data balení.“

Specifikace produktu se tak uvádí do souladu s obecnými předpisy pro označování potravin.

Bod 4.8 souhrnného přehledu (Úř. věst. EU, C 279/8, 22.11.2007).

Věta:

„..., které nesmí překročit 12 měsíců od data balení.“

se uvádí do souladu s větou v článku 8 specifikace produktu:

„..., jež nesmí překročit 24 měsíců od data balení.“

Změnou se napravuje nesoulad mezi specifikací produktu a bodem 4.8 souhrnného přehledu (Úř. věst. EU, C 279/8, 22.11.2007).

Aktualizace právních odkazů

bod 7 specifikace produktu

Odkazy na nařízení (ES) č. 510/2006 byly nahrazeny odkazy na nařízení (EU) č. 1151/2012.

Uvádí se název a adresa kontrolního orgánu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„ACCIUGHE SOTTO SALE DEL MAR LIGURE“

č. EU: PGI-IT-02177 – 15.9.2016

CHOP () CHZO (X)

1. **Název**

„Acciughe sotto sale del Mar Ligure“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Itálie

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**3.1. *Druh produktu*

Třída 1.7. Čerstvé ryby, měkkýši a koryši a výrobky z nich získané

3.2. *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

Chráněné zeměpisné označení (CHZO) „Acciughe sotto sale del Mar Ligure“ se vztahuje na produkt získaný z ančoviček, které byly vyloveny, zpracovány a konzervovány solí.

Označení „ančovičky“ se vztahuje pouze na jedince druhu *Engraulis encrasicolus* L. Tyto ryby vytvářejí velká hejna, která se od jara do podzimu pohybují v blízkosti ligurského pobřeží. Na zimu se stahují do vod o hloubce mezi 100–150 m.

Maximální délka činí 20 cm. Zralý produkt, jež lze uvádět na trh, musí vykazovat tyto vlastnosti:

- vnější vzhled: ančovičky jsou celistvé, jejich velmi jemná kůže je ještě částečně zřetelná,
- konzistence: filety jsou křehké, přiléhavé ke kosti,
- barva: od růžové po tmavě hnědou, v závislosti na části těla,
- chuť: suchá a intenzivní. Maso je libové, není mastné.

3.3. *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

—

3.4. *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Všechny kroky při produkci ančoviček s CHZO „Acciughe sotto sale del Mar Ligure“, tj. od ulovení ryby až po její zpracování, probíhají v oblasti vymezené v níže uvedeném bodě 4.

3.5. *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Ančovičky se pbalí v zeměpisné oblasti uvedené v bodě 4, přičemž se používají k tomuto účelu určené sklenice, tzv. „arbanelle“.

Sklenice musí být dostatečně velké, aby v nich nedošlo k poškození produktu. Slané ančovičky mohou být baleny i do nádob jiných velikostí, ale oválné „arbanelle“ z čirého skla musí obsahovat produkt o čisté hmotnosti mezi 200 g a 3 000 g.

Jednotlivé vrstvy ančoviček musí být proloženy tenkou vrstvou středně hrubé jedlé mořské soli. Aby nedošlo k oxidaci, musí být poslední vrstva ančoviček zcela zalita solným roztokem, který byl zvláště připraven pro fázi balení produktu.

3.6. *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Na etiketě nalepené na sklenicích zvaných „arbanelle“ je tiskacími písmeny, jež jsou oproti písmenům ostatních údajů dvojnásobné velikosti, uveden název „Acciughe sotto sale del Mar Ligure“ a I.G.P. (CHZO) nebo „Indicazione Geografica Protetta“ (chráněné zeměpisné označení). Na téže etiketě musí být uveden název, obchodní firma a adresa výrobce, údaje o případných balírnách a čistá hmotnost pevného podílu výrobku. Označení „Indicazione Geografica Protetta“ (Chráněné zeměpisné označení) nebo zkratka „IGP“ (CHZO) může být na jiných částech nádoby či etikety uvedeno několikrát. Na obalu musí být uvedeny všechny složky výrobku, tj. ančovičky „Acciughe del Mar Ligure“, sůl, nálev (voda a sůl). Dále musí být uvedeno datum balení a minimální doba trvanlivosti, jež nesmí překročit 24 měsíců od data balení. Na etiketách je uvedeno logo v grafické podobě, jež stylizovaně znázorňuje ančovičky.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Oblast rybolovu se nachází při ligurském pobřeží, ke zpracování ančoviček s CHZO „Acciughe sotto sale del Mar Ligure“ dochází v obcích, které leží ve vymezeném pásmu pobřeží Tyrhénského moře ve správní oblasti Ligurie.

Pásmo rybolovu zahrnuje oblast podél ligurského pobřeží, a to ve vzdálenosti, která závisí na hloubce výlovu (50–300 m), nejdále však ve vzdálenosti 20 km od pobřeží, a na technice výlovu, kterou je tradiční výlov zvaný „lampara“ (jedná se o noční výlov pelagickou vlečnou sítí za pomoci světelného zdroje).

Pásmo rybolovu musí být přesně vymezeno, neboť výrobek „Acciughe sotto sale del Mar Ligure“ je třeba zpracovat do 12 hodin od ulovení.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Hlavním důvodem k podání žádosti o uznání CHZO „Acciughe sotto sale del Mar Ligure“ je dobrá pověst výrobku.

Je mimo veškerou pochybnost, že výrobek „Acciughe sotto sale del Mar Ligure“ má dobré jméno nejenom na italském trhu.

Historie

Již v 16. století byl výlov a obchodování s čerstvými nebo nasolenými ančovičkami řízen statuty hlavních rybářských měst na ligurském pobřeží.

Ančovičky a jejich hospodářský přínos byl pro tuto oblast tak důležitý, že bylo nutné stanovit pravidla, kterými se řídila technika lovu, zpracování i obchodování.

Dodávky, ceny i obchod s rybami řídil v tomto období městský stát Janov, který také kontroloval, zda rybáři dodržují stanovená pravidla.

Na prodej ryb byla uvalena daň, tzv. „Gabella Piscium“. Rybáři dodržovali přísné zákony. Aby mohli vykonávat svá povolání, museli vstupovat do cechů a řídit se jejich pravidly. Totéž platilo pro prodáváče ryb, kteří byli členy cechu zvaného „Chiapparoli“, jehož název se odvozuje od janovské čtvrti „Chiappa“, kde prodáváci provozovali svoji činnost.

Nasolování a prodej ančoviček znamenaly pro mnoho rodin opravdové řemeslo srovnatelné s vinařstvím, pokud jde o pečlivost a přesnost, se kterou byl připravován solný roztok.

Nasolování se provádělo od května do začátku srpna. Nejlepší byly ančovičky z června a z července. K prodeji a solení ančoviček bylo zapotřebí zvláštního povolení. Čerstvé ryby se dostávaly na stůl pouze v pobřežních oblastech, ale konzervovaný produkt představoval pro Ligurii důležitý a výnosný obchod.

Horskými průsmyky ležícími na západním pobřeží zvaném Riviera di Ponente procházeli nejenom karavany se solí, ale také „ančovičkáři“, obchodníci s nasolenými ančovičkami. V sousedních regionech byla tradiční kvalita solených ančoviček z Ligurského moře vždy dobře známa, a tak tomu je dodnes. V Piemontu jsou dokonce solené ančovičky z Ligurského moře hlavní složkou jednoho z nejznámějších místních pokrmů, „bagna cauda“.

Dobrá pověst

Tento výrobek se těší dobré pověsti, jež umožňuje spotřebiteli okamžitě rozpoznat jeho jedinečnost a která je úzce vázána na širokou tradici a zručnost obyvatel ligurského pobřeží při konzervaci ryb.

Konzervace ančoviček solením má v Ligurii značný hospodářský význam, je u spotřebitele ve veliké oblibě, což se odráží na prodejních cenách, které jsou vyšší než u podobných produktů z jiných oblastí.

Kromě hospodářského významu solených ančoviček je třeba zdůraznit, že rybáři a obyvatelé malých přímořských měst a vesnic dodnes nasolují ančovičky tradičními způsoby, které se předávají z generace na generaci.

Jedná se tedy o činnost pevně zakořeněnou v kultuře obyvatel ligurského pobřeží, která však také nachází odezvu u zahraničních turistů, kteří hojně navštěvují přímořská letoviska oblasti.

Přírodní podmínky pobřežní části Ligurie ovlivňují klima, jež se vyznačuje příjemnými teplotami svědčícími přirozenému procesu zrání tohoto produktu. Stálé teploty bez větších výkyvů jsou způsobeny blízkostí moře a vytvářejí příznivé podmínky pro dokonalé zrání.

Horské hřebeny Alp a Apenin, které se prudce svažují k mořskému pobřeží a geograficky jej ohraničují, tvoří přirozenou bariéru studeným proudům ze severu. Nikoliv náhodou je ligurské pobřeží díky svému podnebí známé po celém světě.

Odkaz na zveřejnění specifikace

(čl. 6 odst. 1 druhý pododstavec tohoto nařízení)

Tento správní orgán zahájil vnitrostátní řízení o námitce tím, že zveřejnil návrh změny CHZO „Acciughe sotto sale del Mar Ligure“ v Úředním věstníku Italské republiky č. 180 ze dne 3. srpna 2016.

Upravené znění specifikace produktu je k dispozici na internetové adrese:

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