

## ØVRIGE RETSAKTER

## KOMMISSIONEN

**Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 6, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer**

(2007/C 279/06)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 7 i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 <sup>(1)</sup>. Eventuelle indsigelser skal være Kommissionen i hænde senest seks måneder efter datoen for offentliggørelsen.

## RESUMÉ

**RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006****»ACCIUGHE SOTTO SALE DEL MAR LIGURE«****EF-nr.: IT/PGI/005/0358/10.08.2004****BOB ( ) BGB ( X )**

Dette resumé indeholder hovedelementerne af varespecifikationen til oplysning.

**1. Ansvarlig afdeling i medlemsstaten**

Navn: Ministero Politiche agricole, alimentari e forestali  
Adresse: Via XX Settembre, 20  
I-00187 Roma  
Tlf. (39) 06 46 65 60 78  
Fax (39) 06 42 01 31 26  
E-mail: qpa3@politicheagricole.gov.it

**2. Ansøgende sammenslutning**

Navn: Cooperativa Pescatori Camogli  
Adresse: Via della Repubblica, 140  
I-16032 Camogli (GE)  
Tlf. (39) 0185 77 26 00  
Fax (39) 011 972 42 25  
E-mail: —  
Sammensætning: Producenter/forarbejdningsvirksomheder ( X ) Andet ( )

**3. Produktets art**

Klasse 1,7: Fisk, bløddyr, skaldyr, ferske, og produkter på basis heraf

(<sup>1</sup>) EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12.

#### 4. Varespecifikation

(sammenfatning af betingelserne i artikel 4, stk. 2, i forordning (EF) nr. 510/2006)

4.1. *Navn:* »Acciughe sotto sale del Mar Ligure«

4.2. *Beskrivelse:* Den beskyttede geografiske betegnelse (BGB) »Acciughe sotto sale del Mar Ligure« er reserveret produktet fra fiskeri, forarbejdning og efterfølgende saltning af ansjoserne.

Ansjoserne, der udelukkende henviser til eksemplarer af arten *Engraulis encrasicolus* L., er vandrende arter, der lever i flokke; de opholder sig fra foråret til efteråret i nærheden af Liguriens kyster og bevæger sig om vinteren ned på 100 til 150 m dybde.

Det færdige produkt, dvs. afsætningsklart, skal have følgende egenskaber:

- *Størrelse:* kroppens længde mindst 12 og højst 20 cm.
- *Udseende:* hele, og det meget tynde skind skal være delvis synligt.
- *Konsistens:* fileterne skal være bløde og hænge ved benene.
- *Farve:* varierende fra rosa til mørkebrun alt efter, hvor på kroppen stykket kommer fra.
- *Smag:* tør med kraftig smag. Kødet er magert og meget lidt fed i munden.

4.3. *Geografisk område:* Området, hvor »Acciughe sotto sale del Mar Ligure« fiskes, forarbejdes og emballeres, er vandene langs Liguriens kyster og Liguriens Regions kommuner, der ligger ud til Det Tyrrenske Hav og er afgrænset af vandskelslinjen.

Fiskeområdet ligger navnlig i området ud for Liguriens kyst i en afstand, der afhænger af fiskedybden (dybdemåling fra 50-300 m), dog højst 20 km fra kysten, og fiskemetoden er den traditionelt anvendte med lampara.

Behovet for at afgrænse fangstområdet hidrører fra behovet for at forarbejde »Acciughe sotto sale del Mar Ligure« inden 12 timer efter fangsten.

4.4. *Bevis for oprindelse:* Hver enkelt fase i produktionsprocessen overvåges, idet input og output for hver fase dokumenteres.

På denne måde og ved, at fiskerne, forarbejdnings- og emballeringsvirksomhederne opføres i særlige registre, der føres af kontrolinstansen, og at de fangede og emballerede mængder hurtigt indberettes hertil, sikres det, at produktet kan spores.

Kontrolinstansen foretager inspektioner for at sikre sig, at fiskeriet foregår i de kystnære havområder i Ligurien.

Kontrolinstansen kontrollerer alle de virksomme parter, både fysiske og juridiske, der er opført i de pågældende registre.

4.5. *Fremstillingsmetode:*

*Fangstmetoder:* »Acciughe sotto sale del Mar Ligure« fanges efter den traditionelle lampara-metode i henhold til gældende nationale bestemmelser og fællesskabsbestemmelser. Fangstperioden løber fra den 1. april til den 15. oktober, når ansjosen har nået sin kønsmodenhed, og kroppens længde er mellem 12 og højst 20 cm. Der går mellem 35 og 50 ansjoser på hvert produceret kg.

*Forarbejdningsmetoderne:* Efter fangst fyldes ansjoserne i de traditionelle trækasser, der indeholder ca. 10 kg. Ansjoserne skal tilgå forarbejdningen inden 12 timer efter fangsten.

Forsaltning er tilladt, dog højes i 24 timer, for at opnå en optimal rensning af det overskydende blod i kødet. Rensningen af ansjoserne skal foretages manuelt ved at hovedet fjernes. De rensede ansjoser lægges i tønder af kastanjetræ eller i lerpotter, indtil de har nået den rette lagringsgrad. Hvert lag ansjoser dækkes med middelgroft havsalt; på det øverste lag lægges en tilpas tyk plade af et til fødevarer egnet materiale, der yder et tryk på ca. 0,04 kg/cm<sup>2</sup>; dette skal forblive konstant i hele lagringsperioden. Brug af metalvægte er ikke tilladt.

Lagringsmetoderne: Lagringen sker i lokaler, hvor der kan holdes en konstant temperatur i hele perioden på 40/60 dage. Efter de første 4-5 dage af lagringen erstattes den opnåede væske med en saltlage. Det er til lagringen tilladt at anvende en mellemstærk (18-25 %) til stærk (25-33 %) saltlage. Når lagringen er færdig, tages de saltede ansjoser op fra tønderne og lægges i passende glasbeholdere, der kaldes »arbanelle«.

Beholderne skal være tilstrækkelig store til at yde en passende emballering uden at beskadige produktet. Ansjoserne kan emballeres i beholdere af forskellig størrelse, men de cylinderformede »arbanelle« af gennemsnitligt glas skal indeholde saltlagrede ansjoser med en nettovægt på mellem 200 og 3 000 g.

Ansjoserne lægges i lag med et lille lag af mellemgroft havsalt mellem hvert lag.

For til slut at modvirke iltning af det øverste lag ansjoser dækkes de fuldstændigt af den saltlage, der tilberedes specifikt til emballering af produktet.

I glasbeholderne over det sidste lag ansjoser lægges en plade af skifer, glas eller plast til fødevarer, der skal sørge for at holde ansjoserne under pres. Beholderne skal forsegles for at undgå udslip af væske eller forurening af indholdet udefra.

De virksomheder, der vil fremstille de geografisk betegnelsesbeskyttede »Acciughe sotto sale del Mar ligure«, skal til fulde overholde den hos EU deponerede varespecifikation.

- 4.6. *Tilknytning*: Det grundlæggende element for at anmode om anerkendelse af BGB »Acciughe sotto sale del Mar ligure« er betegnelsens berømmelse.

Denne berømmelse, som »Acciughe sotto sale del Mar ligure« nyder ikke kun på det nationale marked, er alment kendt og påvist.

## Historie

Allerede i det 16. århundrede var ansjofangsten og -handelen med både de ferske og saltlagrede i Ligurien reguleret af de forskellige statutter i de vigtigste kystbyer.

Tilknytningen til ansjosen, og det økonomiske udbytte herfra, var så omfattende, at det var nødvendigt at samle lovbestemmelserne om fangstteknik, forarbejdning og afsætning.

Republikken Genova var så i stand til at kontrollere hele forløbet med forsyningen af fisken, priserne, afsætningen og de regler, som fiskerne skulle overholde.

Ansjosalget var underlagt en afgift, den såkaldte »la gabella piscium«. Fiskerne skulle overholde strenge love, og for at kunne udøve erhvervet skulle de være registreret i deres lag og overholde de bestemmelser, som laget pålagde. Dette gjaldt også for fiskehandlere registreret i deres lag »Chiapparoli«; navnet stammede fra det sted, som hed »chiappa«, i byen Genova, hvor de solgte deres varer.

Saltlagring og salg af saltede ansjoser repræsenterede for mange familier et egentligt håndværk, der kan sammenlignes med vinproducenternes, fordi de i samme omfang skulle pleje lagringen og kontrollere saltlagen.

Saltlagringen fandt sted fra maj til begyndelsen af august, og de bedste ansjoser var dem fra juni og juli. For at kunne salte og sælge ansjoser krævedes der en specifik tilladelse til at udøve erhvervet. Forbruget af fersk fisk var begrænset til kystegnene, men Ligurien skabte en stor og indbringende handel med den konserverede vare.

Ved bjergpassene bag Liguriens vestlige kyst mødte man ikke kun de karavaner, der transportererede salt, men også »acciugai«, som sælgerne af de konserverede fisk blev kaldt.

De pågældende ansjosers traditionelle kvalitet var (og er stadig) udbredt i naboregionerne, og navnlig i Piemonte hvor »acciughe sotto sale del Mar Ligure« blev hovedingrediensen i en af de mest kendte regionalretter: *bagna cauda*.

## Berømmelse

Berømmelsen gør, at forbrugeren straks genkender det enestående og autentiske i det pågældende produkt; det autentiske aspekt er nært knyttet til Liguriens tradition og kunsten at konservere fisk.

Saltkonservering af ansjoser indtager i Ligurien en væsentlig økonomisk betydning gennem forbrugernes udbredte værdsættelse; ansjoserne sælges til højere priser end tilsvarende produkter af anden herkomst.

Ud over disse økonomiske betragtninger skal det fremhæves, at hos fiskerne og indbyggerne i de mindre byer holdes traditionen og teknikkerne for saltning af ansjoser ved lige; disse gamle traditioner og teknikker er blevet overdraget fra generation til generation.

Denne aktivitet har således dybe rødder hos indbyggerne langs Liguriens kyster, men den er lige så tilstedeværende erindringer hos de mange internationale turister, der besøger Liguriens kystbyer.

Naturforholdene ved Liguriens kyster giver milde temperaturer, der er ideelle til at garantere en naturlig lagring af produktet. Det begrænsede varmetab ved kysterne, der er betinget af havets indvirkning, fremmer en optimal lagring. Alpernes og Appenninernes bjergkæder, der falder brat mod havet, udgør en barriere mod de kolde vinde fra nord og isolerer samtidig kystområdet. Det er ikke et tilfælde, at Liguriens riviera takket være dette klima er berømt i hele verden.

### 4.7. Kontrolinstans:

Navn: Camera di comm., industria, artigianato e agricoltura di Genova

Adresse: Via Garibaldi, 4  
I-16124 Genova

Tlf. (39) 010 2704-1

Fax (39) 010 2704-300

E-mail: camera.genova@ge.camcom.it

Navn: Camera di comm., industria, artigianato e agricoltura di Savona

Adresse: Via Quarda Superiore, 16  
I-17100 Savona

Tlf. (39) 019 8314 233-218-234

Fax (39) 019 8514-58

E-mail: agricoltura@sv.camcom.it

Navn: Camera di comm., industria, artigianato e agricoltura di Imperia

Adresse: Viale Matteotti, 48  
I-18100 Imperia

Tlf. (39) 0183 79 31

Fax (39) 0183 27 50 21

E-mail: camera.imperia@im.camcom.it

Navn: Camera di comm., industria, artigianato e agricoltura della Spezia

Adresse: Via Vittorio Veneto, 28 — P.zza Europa, 16  
I-19124 La Spezia

Tlf. (39) 0187 72 81

Fax (39) 0187 77 79 08

E-mail: info@sp.camcom.it

Kontrollen af produktets overensstemmelse udføres af de nævnte handelskamre, der kontrollerer hele fremstillingsprocessen koordineret af *Unione delle Camere di Commercio Liguri* (handelskamrenes fællesråd), der har følgende adresse:

Navn: Unioncamere Liguri  
Adresse: Via S. Lorenzo, 15  
I-16123 Genova  
Tlf. (39) 010 24 85 21  
Fax (39) 010 24 71 522  
E-mail: [unione.liguria@lig.camcom.it](mailto:unione.liguria@lig.camcom.it)

- 4.8. *Mærkning*: Ansjoserne afsættes i de hertil beregnede glas benævnt »arbanelle« påført en etikette, der med versaler dobbelt så store som andre oplysninger angiver »Acciughe sotto sale del Mar Ligure« I.G.P. »Indicazione Geografica Protetta«. På samme etikette optræder navn, firmabetegnelse og adresse for producenten og eventuelt emballeringsvirksomheden, samt produktets afdryppede nettovægt. Udtrykket »Indicazione Geografica Protetta« kan gentages andre steder på glasset eller etiketten, også med akronymet I.G.P.; desuden anføres alle ingredienserne: Acciughe del Mar Ligure, vand og salt. Der anføres også pakkedato og »bedst før« dato; sidstnævnte må højst være 12 måneder efter pakkedatoen. Etiketten påtrykkes det grafiske logo, der viser stiliserede ansjoser, og den påskrift, der er detaljeret beskrevet i varespecifikationen.
-