

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en ansøgning om ændring i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(2017/C 146/10)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen om ændring, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ⁽¹⁾.

ANSØGNING OM GODKENDELSE AF EN VÆSENTLIG ÆNDRING AF VARESPECIFIKATIONEN FOR EN BESKYTTET OPRINDELSBETEGNELSE ELLER EN BESKYTTET GEOGRAFISK BETEGNELSE

Ansøgning om godkendelse af en ændring, jf. artikel 53, stk. 2, første afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012

»ACCIUGHE SOTTO SALE DEL MAR LIGURE«

EU-nr.: PGI-IT-02177 — 15.9.2016

BOB () BGB (X)

1. Ansøgende sammenslutning og legitim interesse

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

Tlf. +39 0185470901
E-mail: info@pec.maremossosrl.it

Virksomheden Maremosso srl er som eneproducent af den beskyttede geografiske betegnelse (BGB) »Acciughe sotto sale del Mar Ligure« berettiget til at indgive en ansøgning om ændring ifølge artikel 13, stk. 1, i dekret nr. 12511 udstedt af ministeriet for landbrug, fødevarer og skovbrugspolitik af 14. oktober 2013.

2. Medlemsstat eller tredjeland

Italien

3. Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringerne

- Varens navn
- Varebeskrivelse
- Geografisk område
- Bevis for oprindelse
- Produktionsmetode
- Tilknytning
- Mærkning
- Andet [angives nærmere]

4. Type ændring(er)

- Ændring — der ikke kan betegnes som en mindre ændring, jf. artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012 — af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB.

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

- Ændring — der ikke kan betegnes som en mindre ændring, jf. artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012 — af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB, for hvilken der ikke er offentliggjort et enhedsdokument (eller tilsvarende).

5. Ændring(er)

Varebeskrivelse

Følgende sætning i punkt 4.2 i resuméet (EUT C 279 af 22.11.2007, s. 8):

»Størrelse: kroppens længde mindst 12 og højst 20 cm.«

bringes i overensstemmelse med følgende sætning i artikel 2 i varespecifikationen:

»Længden er højst 20 cm.«

Med denne ændring fjernes en uoverensstemmelse mellem varespecifikationen og resuméet. Ved ansjosens minimums- og maksimumslængde forstås længden, når den fanges, ikke længden på den forarbejdede fisk. Fiskens minimumsstørrelse, når den fanges, er fortsat 12 cm som allerede fastsat i artikel 5 i denne specifikation.

Geografisk område

Artikel 3 i varespecifikationen — punkt 4.3 i resuméet

Sætningen:

»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.«

ændres som følger:

»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.«

I den italienske udgave erstattes »confezionamento« af »condizionamento« i overensstemmelse med ændringen i følgende punkt om bevis for oprindelsen. [Denne ændring i den italienske tekst påvirker ikke oversættelsen til dansk.]

Bevis for oprindelse

Artikel 4 i varespecifikationen

Sætningen:

»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.«

ændres som følger:

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

Ordet »condizionatori« blev i den italienske tekst erstattet med det mere korrekte »confezionatori«. Dette gør det muligt at identificere den enkelte operatør i produktionskæden mere præcist og lette kontrollen. [Denne ændring i den italienske tekst påvirker ikke oversættelsen til dansk.]

Fremstillingsmetode

Artikel 5 i varespecifikationen

Sætningen:

»Efter fangst fyldes ansjoserne i de traditionelle trækasser (50 × 33 × 10 cm), der indeholder ca. 10 kg.«

udgår.

Henvisningen til trækasser bør fjernes, da træmaterialet i disse kasser har været genstand for en række hygiejne- og sundhedsmæssige restriktioner, som gør det kompliceret og urentabelt for operatørerne at bruge dem.

Sætningen:

»Rensningen af ansjoserne skal foretages manuelt, ved at hovedet fjernes.«

ændres som følger:

»Rensningen af ansjoserne skal foretages manuelt ved at hovedet og indvoldene fjernes.«

Ved at præcisere, at det ikke kun er hovedet, men også indvoldene, som skal fjernes, som det er sædvanlig praksis i tilberedningen af saltede ansjoser, bliver varespecifikationen mere præcis.

Afsnittet:

»De rensede ansjoser lægges i lag i tønder af kastanjetræ, som er egnede til fødevarer. Ansjoserne kan modnes i tønder af kastanjetræ eller lerpotter i hele modningsperioden i henhold til litra c) om modningsmetode.«

ændres til:

»De rensede ansjoser saltes ved at blive lagt i lag i beholdere, som er egnede til fødevarer. Beholdere af kastanjetræ, ler, plast eller stål egnet til brug af fødevarer kan anvendes til dette formål.«

Denne ændring er nødvendig for, at producenterne kan bruge andre materialer end træ eller ler til saltningen. Endvidere vil det give små virksomheder mulighed for at reducere produktionsomkostningerne i forbindelse med indkøb af lerbeholdere og trætønder.

Henvisningen til modningsperioden udgår, eftersom den er beskrevet i litra c) om modningsmetode i artikel 5 i varespecifikationen.

Sætningen:

»Presset på ansjoserne fra vægten på tønderne skal tillade, at der dannes udtræksvæske.«

ændres som følger:

»Presset på ansjoserne fra vægten på beholderne skal tillade, at der dannes udtræksvæske.«

Sætningen afspejler ændringen i punkt 6.

Afsnittet:

»Temperaturen i modningslokalet kan variere, alt efter typen af saltlage, der anvendes, dvs. mellem 20 og 28 °C ved brug af en stærk saltlage og mellem 6 og 20 °C ved brug af en mellemstærk saltlage. Når lagringen er færdig, tages de saltede ansjoser op fra tønderne og lægges i passende glasbeholdere, der kaldes »arbanelle«.

ændres til:

»Temperaturen i modningslokalet kan variere, alt efter typen af saltlage, der anvendes, dvs. mellem 20 og 28 °C ved brug af en stærk saltlage og mellem 16 og 20 °C ved brug af en mellemstærk saltlage. Når lagringen er færdig, tages de saltede ansjoser op fra beholderne og lægges i passende glasbeholdere, der kaldes »arbanelle«.

Den første sætning ændres for at rette en skrivefejl vedrørende minimumstemperaturen for mellemstærk saltlage, som skal være 16 °C og ikke 6 °C, som er en alt for lav temperatur til modning. Ændringen af den anden sætning afspejler ændringen i punkt 6.

Sætningen:

»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.«

ændres som følger:

»I glasbeholderne over det sidste lag ansjoser lægges en plade af et materiale, som er egnet til fødevarer, der skal sørge for at holde ansjoserne under pres under saltlagen.«

Denne ændring er nødvendig for, at producenterne kan bruge plader af andre materialer end skifer. Henvisningen til, at pladen skal placeres »under saltlagen« blev tilføjet på anmodning fra producenterne, da dette blev anset for at være nyttigt af hensyn til produktionen.

Følgende sætning er tilføjet:

»Emballerede ansjoser skal have en længde på mindst 10 cm.«

Heri tages der højde for fiskenes minimumslængde, når hovedet er fjernet, og det sikrer kvaliteten af det forarbejdede produkt. Når fisk med en længde på under 10 cm kommer i kontakt med salt under modningen, tørrer skindet meget ud, og dette påvirker varens udseende og organoleptiske egenskaber negativt.

Sætningen:

»Beholderne skal forsegles for at undgå udslip af væske eller forurening af indholdet udefra.«

ændres som følger:

»Beholderne skal forsegles for at undgå udslip af væske og forurening af indholdet udefra og for at begrænse fordampning.«

Ved at tilføje »og for at undgå fordampning« bliver varespecifikationen mere præcis.

Mærkning

Artikel 8 i varespecifikationen

Sætningen:

»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«.«

ændres som følger:

»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. eller »Indicazione Geografica Protetta«.«

Akronymet »I.G.P.« kan nu bruges i stedet for hele udtrykket »Indicazione Geografica Protetta«. Dette giver producenterne større fleksibilitet til at vælge den ene eller den anden henvisning, når de designer deres etiketter.

Sætningen:

»desuden anføres alle ingredienserne: Acciughe del Mar Ligure, vand og salt.«

ændres som følger:

»Alle ingredienserne skal anføres, dvs. Acciughe del Mar Ligure, salt, saltlage (salt og vand).«

Denne ændring stemmer overens med del E, punkt 1, i bilag VII til forordning (EU) nr. 1169/2011.

Sætningen:

»Der anføres også pakkedato og »bedst før« dato; sidstnævnte må højst være 24 måneder efter pakkedatoen.«

ændres som følger:

»Der anføres også pakkedato og »mindst holdbar til« dato; sidstnævnte må højst være 24 måneder efter pakkedatoen.«

Varespecifikationen bringes i overensstemmelse med den generelle lovgivning om mærkning af fødevarer.

Punkt 4.8 i resuméet (EUT C 279 af 22.11.2007, s. 8):

Sætningen:

»sidstnævnte må højst være 12 måneder efter pakkedatoen.«

bringes i overensstemmelse med følgende sætning i artikel 8 i varespecifikationen:

»sidstnævnte må højst være 24 måneder efter pakkedatoen.«

Med denne ændring fjernes en uoverensstemmelse mellem varespecifikationen og punkt 4.8 i resuméet.

Ajourført henvisning til retsakt

Artikel 7 i varespecifikationen

Henvisningen til forordning (EF) nr. 510/2006 er erstattet af henvisningen til forordning (EU) nr. 1151/2012.

Kontrolorganets navn og adresse er tilføjet.

ENHEDSDOKUMENT

»ACCIUGHE SOTTO SALE DEL MAR LIGURE«

EU-nr.: PGI-IT-02177 — 15.9.2016

BOB () BGB (X)

1. **Navn**

»Acciughe sotto sale del Mar Ligure«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Italien

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**3.1. *Produktets art*

Klasse 1.7: Fisk, bløddyr, skaldyr, ferske, og produkter på basis heraf

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

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.

Længden er højst 20 cm. Det færdige produkt, dvs. afsætningsklart, skal have følgende egenskaber:

- 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.

3.3. *Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

—

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Området, hvor BGB'en »Acciughe sotto sale del Mar Ligure« fiskes og forarbejdes, er de områder, som er defineret nedenfor i punkt 4.

3.5. *Særlige regler vedrørende udsækning, rivning, emballering osv. af det produkt, som den registrerede betegnelse henviser til*

Ansjoserne skal emballeres i det geografiske område, som er defineret i punkt 4, ved hjælp af særlige 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 gennemsigtigt 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.

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, den registrerede betegnelse henviser til*

Glasbeholderne benævnt »arbanelle« er påført en etikette, der med versaler dobbelt så store som andre oplysninger angiver »Acciughe sotto sale del Mar Ligure« I.G.P. eller »Indicazione Geografica Protetta«. På samme etikette optræder navn, firmabetegnelse og adresse for producenten og eventuelt emballeringsvirksomheden, samt produktets afdrøppede nettovægt. Udtrykket »Indicazione Geografica Protetta« kan gentages andre steder på glasset eller etiketten, også med akronymet I.G.P. Alle ingredienserne skal anføres, dvs. Acciughe del Mar Ligure, salt, saltlage (salt og vand). Der anføres også pakkedato og »bedst før« dato; sidstnævnte må højst være 24 måneder efter pakkedatoen. Etiketten påtrykkes det grafiske logo, der viser stiliserede ansjoser.

4. Præcis afgrænsning af det geografiske område

Området, hvor BGB'en »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 vandskel-slinjen.

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.

5. Tilknytning til det geografiske område

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 transporterede 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 i erindringen 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.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

(Artikel 6, stk. 1, andet afsnit, i denne forordning)

Ministeriet indledte den nationale indsigelsesprocedure med offentliggørelsen af forslaget til ændring af den beskyttede geografiske betegnelse »Acciughe sotto sale del Mar Ligure« i Den Italienske Republiks officielle tidende nr. 180 af 3. august 2016.

Den konsoliderede udgave af varespecifikationen kan ses på følgende websted:

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