

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Änderungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2017/C 146/10)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ Einspruch gegen den Änderungsantrag einzulegen.

ANTRAG AUF GENEHMIGUNG EINER NICHT GERINGFÜGIGEN ÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION EINER GESCHÜTZTEN URSPRUNGSBEZEICHNUNG ODER EINER GESCHÜTZTEN GEOGRAFISCHEN ANGABE

Antrag auf Genehmigung einer Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012.**„ACCIUGHE SOTTO SALE DEL MAR LIGURE“****EU-Nr.: PGI-IT-02177 — 15.9.2016**

g.U. () g.g.A. (X)

1. Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse

Maremosso s.r.l.
Via provinciale per Novano, 24/26
16030 Casarza Ligure (GE)
ITALIA

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

Als alleiniger Hersteller der „Acciughe sotto sale del Mar Ligure“ mit geschützter geografischer Angabe ist das Unternehmen Maremosso s.r.l. gemäß Artikel 13 Absatz 1 der Verordnung des italienischen Ministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Forstwirtschaft Nr. 12511 vom 14.10.2013 berechtigt, einen Änderungsantrag zu stellen.

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Italien

3. Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht

- Name des Erzeugnisses
- Beschreibung des Erzeugnisses
- Geografisches Gebiet
- Ursprungsnachweis
- Herstellungsverfahren
- Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- Etikettierung
- Sonstiges [Aktualisierung von Rechtsvorschriften]

4. Art der Änderung(en)

- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A.

(¹) ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A., für die kein Einziges Dokument (oder etwas Vergleichbares) veröffentlicht wurde.

5. Änderungen

Beschreibung des Erzeugnisses

Der Satz unter Punkt 4.2 der Zusammenfassung (*Amtsblatt der Europäischen Union* Reihe C 279/8 vom 22.11.2007):

„Größe: Körpergröße zwischen mindestens 12 und höchstens 20 Zentimetern.“

wird an den Satz in Artikel 2 der Produktspezifikation angeglichen:

„Die Körpergröße darf höchstens eine Länge von 20 Zentimetern aufweisen.“

Mit dieser Änderung soll ein Widerspruch zwischen der Produktspezifikation und der Zusammenfassung ausgeräumt werden. Die Mindest- und Höchstkörpergröße der Sardelle bezieht sich auf deren Länge beim Fang und nicht auf die Länge des verarbeiteten Fisches. Die Mindestkörpergröße des gefangenen Fisches ist 12 Zentimeter, wie bereits in Artikel 5 der geltenden Produktspezifikation angegeben.

Geografisches Gebiet

Artikel 3 der Produktspezifikation — Punkt 4.3 der Zusammenfassung

Im italienischen Text wird der Satz:

„La zona di pesca, trasformazione e condizionamento della IGP ‚Acciughe sotto sale del Mar Ligure‘ interessa le acque prospicienti la costa ligure ed il territorio dei comuni della Regione Liguria che si affacciano sul versante tirrenico delimitato dalla linea dello spartiacque. (Die Fischerei-, Verarbeitungs- und Verpackungszone der g.g.A. ‚Acciughe sotto sale del Mar Ligure‘ erstreckt sich auf die Gewässer vor der ligurischen Küste und das Gebiet der auf der tyrrhenischen Seite der Wasserscheide gelegenen Gemeinden der Region Ligurien.)“

wie folgt geändert:

„La zona di pesca, trasformazione e confezionamento della IGP ‚Acciughe sotto sale del Mar Ligure‘ interessa le acque prospicienti la costa ligure ed il territorio dei comuni della Regione Liguria che si affacciano sul versante tirrenico delimitato dalla linea dello spartiacque.“

Der Begriff „condizionamento“ wird entsprechend der unter dem folgenden Punkt (Ursprungsnachweis) erläuterten Änderung durch den Begriff „confezionamento“ ersetzt. (Diese Änderung hat auf die Übersetzung ins Deutsche keine Auswirkungen.)

Ursprungsnachweis

Artikel 4 der Produktspezifikation

Im italienischen Text wird der Satz:

„In questo modo e attraverso l’iscrizione in appositi elenchi gestiti dall’organismo di controllo, dei pescatori, dei trasformatori e dei condizionatori nonché attraverso la denuncia tempestiva alla struttura di controllo delle quantità pescate e delle quantità condizionate è garantita la tracciabilità del prodotto. (Auf diese Weise und durch die Eintragung der Fischer, Verarbeiter und Verpacker in besondere von der Kontrollstelle geführte Verzeichnisse sowie durch die rechtzeitige Meldung der Fang- und Verpackungsmengen an die Kontrollstellen wird die Rückverfolgbarkeit des Erzeugnisses gewährleistet.)“

wie folgt geändert:

„In questo modo e attraverso l’iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, dei pescatori, trasformatori, confezionatori, e la tenuta di registri di produzione e di confezionamento, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo delle quantità pescate, trasformate e confezionate, è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità del prodotto. (Auf diese Weise und durch die Eintragung der Fischer, Verarbeiter und Verpacker in besondere von der Kontrollstelle geführte Verzeichnisse und das Führen von Produktions- und Verpackungslisten sowie durch die rechtzeitige Meldung der Fang- und Verpackungsmengen an die Kontrollstellen wird die Herkunftssicherung und Rückverfolgbarkeit des Erzeugnisses gewährleistet.)“

Der Begriff „condizionatori“ wurde in der italienischen Fassung durch den Begriff „confezionatori“ ersetzt. (Diese Änderung hat auf die Übersetzung ins Deutsche keine Auswirkungen.) Durch die Aufnahme dieser Fachkraft wird es möglich, die Personen in der Produktionskette genauer zu ermitteln und die Kontrollen zu erleichtern.

Herstellungsverfahren

Artikel 5 der Produktspezifikation

Der Satz:

„Nach dem Fang müssen die Sardellen in die traditionellen (50 × 33 × 10 cm großen) Holzkisten gelegt werden, die ca. 10 kg des Erzeugnisses enthalten.“

wird gestrichen.

Es ist angebracht, die Bezugnahme auf die Holzkisten zu streichen, da das Holzmaterial der Kisten Gegenstand hygienischer und gesundheitlicher Beschränkungen war, weshalb die Verwendung von Holz schwierig und unprofitabel für die Unternehmen ist.

Der Satz:

„Die Reinigung der Sardellen muss von Hand ausgeführt werden, wobei der Kopf entfernt wird.“

wird wie folgt geändert:

„Die Reinigung der Sardellen muss von Hand ausgeführt werden, wobei der Kopf und die Eingeweide entfernt werden.“

Durch die genaue Angabe, dass neben dem Kopf auch die Eingeweide entfernt werden, so wie es in der Regel bei der Verarbeitung von gesalzene Sardellen der Fall ist, wird eine *Ungenauigkeit* in der Produktspezifikation ausgeräumt.

Der Absatz:

„Die gereinigten Sardellen werden dann strahlenförmig in Fässern aus für Lebensmittel geeignetem Kastanienholz übereinander geschichtet. Zulässig ist die Veredelung der Sardellen in Fässern aus Kastanienholz oder in Terrakotta-öpfen, die so für die gesamte Reifedauer aufbewahrt werden müssen, die unter Punkt c) des Abschnitts ‚Lagerungsmethoden‘ erläutert ist.“

wird wie folgt geändert:

„Die gereinigten Sardellen werden dann gesalzen und strahlenförmig in für Lebensmittel geeigneten Behältern übereinander geschichtet. Zulässig ist die Verwendung von Behältern aus für Lebensmittel geeignetem Kastanienholz, Terrakotta, Kunststoff oder Stahl.“

Die Änderung ist notwendig, um den Herstellern die Möglichkeit zu bieten, beim Einsalzen Behälter aus anderem Material als Holz und Terrakotta zu verwenden. Dies ermöglicht es den Kleinunternehmen ebenfalls, die Produktionskosten in Bezug auf den Kauf von Behältern aus Terrakotta und Holzkisten zu reduzieren.

Die Bezugnahme auf die Reifezeit wurde gestrichen, da sie im Abschnitt c) „Lagerungsmethoden“ des Artikels 5 der Produktspezifikation erläutert ist.

Der Satz:

„Der auf die Sardellen ausgeübte Druck der Gewichte, die auf die Fässer aufgelegt werden, muss die Bildung einer Extraktionsflüssigkeit ermöglichen.“

wird wie folgt geändert:

„Der auf die Sardellen ausgeübte Druck der Gewichte, die auf die Behälter aufgelegt werden, muss die Bildung einer Extraktionsflüssigkeit ermöglichen.“

Der Satz trägt der Änderung gemäß Abschnitt 6 Rechnung.

Der Absatz:

„Die Temperatur im Lagerraum kann je nach verwendeter Salzlake variieren. Werden stark konzentrierte Salzlaken verwendet, liegt die Temperatur zwischen 20 und 28 °C; bei Salzlaken mit mittlerer Konzentration liegt sie hingegen zwischen 6 und 20 °C. Nach erfolgter Reifung müssen die gesalzene Sardellen aus den Fässern in besondere zylindrische Glasbehälter namens ‚Arbanelle‘ verbracht werden.“

wird wie folgt geändert:

„Die Temperatur im Lagerraum kann je nach verwendeter Salzlake variieren. Werden stark konzentrierte Salzlaken verwendet, liegt die Temperatur zwischen 20 und 28 °C; bei Salzlaken mit mittlerer Konzentration liegt sie hingegen zwischen 16 und 20 °C. Nach erfolgter Reifung müssen die gesalzene Sardellen aus den Behältern in besondere zylindrische Glasbehälter namens ‚Arbanelle‘ verbracht werden.“

Durch die Änderung des ersten Satzes in diesem Absatz wird ein materieller Fehler bzgl. der vorgeschriebenen Mindesttemperatur für Salzlaken mittlerer Konzentration berichtigt; diese liegt bei 16 °C und nicht bei einer Temperatur von 6 °C, die für eine optimale Lagerung zu niedrig ist. Mit der Änderung des zweiten Satzes wird der Änderung unter Punkt 6 Rechnung getragen.

Der Satz:

„In den ‚Arbanelle‘ muss auf der obersten Sardellenschicht eine Scheibe aus Schiefer, Glas oder für Lebensmittel geeignetem Kunststoff angebracht sein, damit die Sardellen gepresst bleiben.“

wird wie folgt geändert:

„In den ‚Arbanelle‘ muss auf der obersten Sardellenschicht eine für Lebensmittel geeignete Scheibe angebracht sein, damit die Sardellen unter der Salzlake gepresst bleiben.“

Die Änderung ist notwendig, um den Herstellern auch die Verwendung von Scheiben aus einem anderen Material als Schiefer zu ermöglichen. Ferner ist die genaue Angabe bezüglich der Scheibe, die „unter der Salzlake“ angebracht sein muss, eine von den Herstellern gewollte Spezifikation, die im Hinblick auf die Gewinnung des Erzeugnisses für notwendig erachtet wird.

Es wurde folgender Satz hinzugefügt:

„Die verpackten Sardellen müssen eine Länge von mindestens 10 cm haben.“

Durch diese Angabe wird nicht nur die Mindestlänge der gefangenen Sardelle berücksichtigt, deren Kopf anschließend entfernt wird, sondern es werden auch die Qualitätsmerkmale des verarbeiteten Erzeugnisses sichergestellt. Durch die Wirkung des Salzes auf eine Sardelle, die kleiner als 10 cm ist, trocknet das Fleisch bei der Reifung übermäßig aus, wodurch das Aussehen und die organoleptischen Eigenschaften beeinträchtigt werden.

Der Satz:

„Die Verpackung muss versiegelt werden, um den Austritt von Flüssigkeit oder Verunreinigungen von außen zu vermeiden.“

wird wie folgt geändert:

„Die Verpackung muss versiegelt werden, um den Austritt von Flüssigkeit und Verunreinigungen von außen zu vermeiden und die Verdunstung zu reduzieren.“

Durch die hinzugefügte Angabe „und die Verdunstung zu reduzieren“ wird die Produktspezifikation genauer.

Etikettierung

Artikel 8 der Produktspezifikation

Der Satz:

„Die Vermarktung der Sardellen hat in speziellen als ‚Arbanelle‘ bezeichneten Glasbehältern zu erfolgen, auf deren Etikett in doppelter Schriftgröße gegenüber den anderen Angaben der Schriftzug ‚Acciughe sotto sale del Mar Ligure‘ I.G.P. ‚Indicazione Geografica Protetta‘ abgedruckt ist.“

wird wie folgt geändert:

„Die Vermarktung der Sardellen hat in speziellen als ‚Arbanelle‘ bezeichneten Glasbehältern zu erfolgen, auf deren Etikett in doppelter Schriftgröße gegenüber den anderen Angaben der Schriftzug ‚Acciughe sotto sale del Mar Ligure‘ I.G.P. oder ‚Indicazione Geografica Protetta‘ abgedruckt ist.“

Das Akronym I.G.P. kann nun alternativ zur Langform „Indicazione Geografica Protetta“ verwendet werden. Diese Änderung ermöglicht es den Herstellern, die Etiketten flexibler zu gestalten und eine der beiden Angaben zu verwenden.

Der Satz:

„Anzugeben sind die Zusammensetzung der Salzlake und alle verwendeten Zutaten, d. h. ‚Acciughe del Mar Ligure‘, Wasser und Salz.“

wird wie folgt geändert:

„Anzugeben sind alle verwendeten Zutaten, d. h. ‚Acciughe del Mar Ligure‘, Salz, Salzlake (Wasser und Salz).“

Mit der Änderung werden die Regelungen in der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 Anhang VII Teil E Nummer 1 umgesetzt.

Der Satz:

„Außerdem sind das Verpackungsdatum und das Verbrauchsdatum anzugeben; letzteres darf das Verpackungsdatum um nicht mehr als 24 Monate überschreiten.“

wird wie folgt geändert:

„Außerdem sind das Verpackungsdatum und das Mindesthaltbarkeitsdatum (mindestens haltbar bis) anzugeben; letzteres darf das Verpackungsdatum um nicht mehr als 24 Monate überschreiten.“

Damit wird die Produktspezifikation an die allgemeinen Vorschriften zur Lebensmittelkennzeichnung angeglichen.

Punkt 4.8 der Zusammenfassung (*Amtsblatt der Europäischen Union* Reihe C 279/8 vom 22.11.2007).

Der Satz:

„letzteres darf das Verpackungsdatum um nicht mehr als 12 Monate überschreiten.“

wird an den Satz in Artikel 8 der Produktspezifikation angeglichen:

„letzteres darf das Verpackungsdatum um nicht mehr als 24 Monate überschreiten.“

Mit dieser Änderung wird ein Widerspruch zwischen der Produktspezifikation und Punkt 4.8. der Zusammenfassung (*Amtsblatt der Europäischen Union* Reihe C 279/8 vom 22.11.2007) ausgeräumt.

Aktualisierung von Rechtsvorschriften

Artikel 7 der Produktspezifikation

Die Verweise auf die Verordnung (EG) Nr. 510/2006 wurden durch Verweise auf die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 ersetzt.

Es wurden die Bezeichnung und die Anschrift der Überwachungsbehörde angegeben.

EINZIGES DOKUMENT

„ACCIUGHE SOTTO SALE DEL MAR LIGURE“

EU-Nr.: PGI-IT-02177 — 15.9.2016

g.U. () g.g.A. (X)

1. Name

„Acciughe sotto sale del mar Ligure“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Italien

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

3.1. Art des Erzeugnisses

Klasse 1.7.: Fisch, Muscheln, Schalentiere, frisch und Erzeugnisse daraus

3.2. Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt

Die geschützte geografische Angabe (g.g.A.) „Acciughe sotto sale del Mar Ligure“ ist dem aus Fischfang, Verarbeitung und anschließender Konservierung von Sardellen unter Salz gewonnenen Erzeugnis vorbehalten.

Die ausschließlich der Spezies *Engraulis encrasicolus* L. angehörenden Sardellen sind wandernde Schwarmfische, die sich vom Frühjahr bis zum Herbst entlang der ligurischen Küste bewegen und im Winter in einer Tiefe von 100 bis 150 m aufhalten.

Die Körpergröße darf höchstens eine Länge von 20 Zentimetern aufweisen. Das als reif geltende, das heißt zur Vermarktung bereite, Erzeugnis muss folgende Merkmale aufweisen:

- äußeres Erscheinungsbild: Die Sardellen müssen ganz sein; die sehr dünne Haut muss teilweise noch sichtbar sein;
- Konsistenz: Die Filets müssen weich sein und an der Gräte haften;
- Farbe: unterschiedlich, variiert je nach Körperzone zwischen rosa und intensivem Braun;
- Geschmack: trocken, ausgeprägt würzig. Das Fleisch ist mager und am Gaumen kaum fettig.

3.3. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

—

3.4. Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen

Der Fischfang und die Verarbeitung des Erzeugnisses mit der g.g.A. „Acciughe sotto sale del Mar Ligure“ haben in dem unter Punkt 4 festgelegten geografischen Gebiet zu erfolgen.

3.5. Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen

Die Verpackung der Sardellen muss in dem unter Punkt 4 festgelegten geografischen Gebiet in den als „Arbanelle“ bezeichneten Glasbehältern erfolgen.

Die „Arbanelle“ müssen hinreichend groß sein, um eine geeignete Verpackung ohne Beschädigung des Erzeugnisses zu ermöglichen. Es sind auch unterschiedlich große Verpackungen möglich, jedoch müssen die zylindrischen „Arbanelle“ aus durchsichtigem Glas gesalzene Sardellen mit einem Gesamtnettogewicht von 200 bis 3 000 g enthalten.

Die Sardellen müssen in Schichten übereinander angeordnet werden, wobei dazwischen jeweils eine dünne Schicht aus gewöhnlichem Meersalz mittleren Gewichts liegt. Um eine Oxidation des Erzeugnisses zu vermeiden, muss die oberste Sardellenschicht vollständig durch die eigens für die Verpackung des Erzeugnisses vorbereitete Salzlake bedeckt sein.

3.6. Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen

Auf dem Etikett auf den als „Arbanelle“ bezeichneten Glasbehältern ist in doppelter Schriftgröße gegenüber den anderen Angaben der Schriftzug „Acciughe sotto sale del Mar Ligure“ I.G.P. oder „Indicazione Geografica Protetta“ abgedruckt. Auf demselben Etikett sind Name, Firmenname und Anschrift des Erzeugers und gegebenenfalls des Verpackers des Erzeugnisses sowie das Nettoabtropfgewicht des Erzeugnisses anzugeben. Die Angabe „Indicazione Geografica Protetta“ kann an anderer Stelle auf dem Behälter oder dem Etikett auch in Form des Akronyms I.G.P. wiederholt werden. Anzugeben sind alle verwendeten Zutaten, d. h. „Acciughe del Mar Ligure“, Salz, Salzlake (Wasser und Salz). Außerdem sind das Verpackungsdatum und das Mindesthaltbarkeitsdatum anzugeben; letzteres darf das Verpackungsdatum um nicht mehr als 24 Monate überschreiten. Auf den Etiketten wird das grafische Logo abgebildet, das stilisierte Sardellen wiedergibt.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Die Fischerei- und Verarbeitungszone der g.g.A. „Acciughe sotto sale del Mar Ligure“ erstreckt sich auf die Gewässer vor der ligurischen Küste und das Gebiet der auf der tyrrhenischen Seite der Wasserscheide gelegenen Gemeinden der Region Ligurien.

Das Fischereigebiet liegt in der Zone vor der ligurischen Küste, wobei der Abstand von der Küste von der Fischereitiefe (Lotung zwischen 50 und 300 Metern) abhängt, der Höchstabstand von der Küste 20 km beträgt und traditionell die Fischereitechnik mit Lampara-Ringwaden angewandt wird.

Die Begrenzung der Fischereizone ist notwendig, weil die „Acciughe sotto sale del Mar Ligure“ innerhalb von 12 Stunden nach dem Fang verarbeitet werden müssen.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Die entscheidende Grundlage für den Antrag auf Anerkennung der g.g.A. „Acciughe sotto sale del Mar Ligure“ ist der gute Ruf der Bezeichnung.

Der gute Ruf, den die „Acciughe sotto sale del Mar Ligure“ nicht nur auf dem nationalen Markt genießen, ist bekannt und umfassend belegt.

Geschichte

Schon im 16. Jahrhundert waren in Ligurien der Fang von Sardellen und deren Vermarktung sowohl als frisches als auch als in Salz konserviertes Erzeugnis in den verschiedenen Statuten der wichtigsten Fischerorte der ligurischen Küste geregelt.

Der Bezug zur Sardelle und ihre wirtschaftliche Bedeutung war so groß, dass Vorschriften zur Regelung der Fangtechnik, der Verarbeitung und Vermarktung erlassen werden mussten.

Die Republik Genua war damals in der Lage, die gesamte Versorgungskette dieses Fisches, die Preise, die Vermarktung und die von den Fischern zu beachtenden Regeln zu überwachen.

Der Verkauf des Fisches unterlag der Steuer „la gabella piscium“. Die Fischer mussten strenge Gesetze beachten, zur Ausübung ihres Berufs in die Innung eingetragen sein und die von der Vereinigung auferlegten Vorschriften beachten. Das galt auch für die in der Innung der „Chiapparoli“ eingetragenen Fischverkäufer, die ihr Erzeugnis in einer bestimmten Gegend der Stadt Genua namens „Chiappa“ verkauften.

Das Einsalzen und der Verkauf von in Salz eingelegten Sardellen war für viele Familien eine echte handwerkliche Tätigkeit, die wegen der notwendigen Sorgfalt bei der Überwachung der Salzlake jener der Weinerzeuger vergleichbar war.

Eingesalzen wurde von Mai bis Anfang August, und die besten Sardellen waren die vom Juni und Juli. Für das Einsalzen der Sardellen und deren Verkauf musste man eine besondere Berufslizenz erlangen. Der Verbrauch von Frischfisch war auf die Küstenzone beschränkt, aber Ligurien entwickelte einen großen und einträglichen Handel mit dem konservierten Erzeugnis.

Entlang der Bergpässe der westlichen Riviera begegnete man nicht nur den Karawanen, die Salz beförderten, sondern auch den „Acciugai“. So nannte man die Händler für konservierten Fisch. Bekannt war (und ist immer noch) die traditionelle Qualität der „Acciughe sotto sale del Mar Ligure“ in den angrenzenden Regionen und vor allem im Piemont, wo die „Acciughe sotto sale del Mar Ligure“ zur wichtigsten Zutat für eines der bekanntesten Gerichte der Region wurden, der „Bagna cauda“.

Ruf

Der gute Ruf erleichtert es dem Verbraucher, sofort die Einzigartigkeit und Echtheit dieses Erzeugnisses zu erkennen, und ist eng mit der Tradition und der allgemeinen Kultur der Konservierungskunst der ligurischen Küstenorte verbunden.

Dank des großen Zuspruchs der Verbraucher, der sich in höheren Verkaufspreisen gegenüber entsprechenden Erzeugnissen anderer Provenienz niederschlägt, spielt die Salzkonservierung von Sardellen in Ligurien eine erhebliche wirtschaftliche Rolle.

Jenseits dieser wirtschaftlichen Überlegungen ist darauf hinzuweisen, dass in den Häusern der Fischer und der Menschen in den kleineren Orten die traditionelle Praxis der Zubereitung von Sardellen in Salz, die auf der Weitergabe alter Verfahren von Generation zu Generation beruht, lebendig bleibt.

Es handelt sich also um ein fest in der Kultur der Bewohner der ligurischen Küste verwurzeltes Handwerk, das aber auch den zahlreichen internationalen Touristen, welche die ligurischen Küstenorte besuchen, als Farbtupfer in Erinnerung bleibt.

Die Umweltbedingungen der tyrrhenischen Seite Liguriens bieten milde und damit ideale Temperaturen, um eine natürliche Reifung des Erzeugnisses zu gewährleisten. Die geringen Temperaturschwankungen in der Küstenregion aufgrund der ausgleichenden Wirkung des Meeres sind einer optimalen Reifung förderlich.

Die steil zum Meer abfallenden Gebirgsketten der Alpen und des Apennin bilden eine wirksame Barriere gegen kalte Nordwinde und schirmen gleichzeitig die Küstenzone ab. Es ist kein Zufall, dass die ligurische Riviera dank dieses Klimas weltberühmt ist.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 der Kommission)

Die Verwaltung hat das nationale Einspruchsverfahren eingeleitet und den Antrag auf Änderung der geschützten geographischen Angabe „Acciughe sotto sale del Mar Ligure“ im *Amtsblatt der Italienischen Republik* Nr. 180 vom 3.8.2016 veröffentlicht.

Der Text der geänderten Produktspezifikation ist abrufbar unter:

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