

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(2017/C 146/10)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα υποβολής ένστασης κατά της αίτησης τροποποίησης, κατά την έννοια του άρθρου 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ⁽¹⁾.

ΑΙΤΗΣΗ ΓΙΑ ΕΓΚΡΙΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΤΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ / ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΕΝΔΕΙΞΗΣ Η ΟΠΟΙΑ ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΗΣΣΟΝΟΣ ΣΗΜΑΣΙΑΣ

Αίτηση για έγκριση τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 πρώτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

«ACCIUGHE SOTTO SALE DEL MAR LIGURE»

Αριθ. ΕΕ: PGI-IT-02177 — 15.9.2016

ΠΟΠ () ΠΓΕ (X)

1. Αιτούσα ομάδα και έννομο συμφέρον

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

Τηλ. +39 0185470901
e-mail: info@pec.maremosso.it

Η εκμετάλλευση Maremosso s.r.l, μοναδικός παραγωγός του προϊόντος με την ΠΓΕ «Acciughe sotto sale del Mar Ligure», δικαιούται να υποβάλει αίτηση τροποποίησης κατά την έννοια του άρθρου 13 εδάφιο 1 του Διατάγματος του υπουργείου Πολιτικών Γεωργίας, Τροφίμων και Δασών αριθ. 12511 της 14ης Οκτωβρίου 2013.

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Ιταλία

3. Κεφάλαιο των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά η τροποποίηση (τροποποιήσεις)

- Ονομασία προϊόντος
- Περιγραφή του προϊόντος
- Γεωγραφική περιοχή
- Απόδειξη καταγωγής
- Μέθοδος παραγωγής
- Δεσμός
- Επισήμανση
- Άλλο [Επικαιροποίηση της νομοθεσίας]

4. Τύπος τροποποίησης (τροποποιήσεων)

- Τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος καταχωρισμένης ΠΟΠ ή ΠΓΕ η οποία δεν μπορεί να θεωρηθεί ήσσονος σημασίας κατά την έννοια του άρθρου 53 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

⁽¹⁾ ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

- Τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος καταχωρισμένης ΠΟΠ ή ΠΓΕ, για την οποία δεν έχει δημοσιευθεί ενιαίο έγγραφο (ή ισοδύναμο έγγραφο), η οποία δεν μπορεί να θεωρηθεί ήσσονος σημασίας κατά την έννοια του άρθρου 53 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

5. Τροποποίηση (τροποποιήσεις)

Περιγραφή του προϊόντος

Η φράση του σημείου 4.2 της σύνοψης (ΕΕ C 279/8 της 22.11.2007):

«Μέγεθος: μήκος σώματος από 12 έως 20 cm.»

εναρμονίζεται με τη φράση του άρθρου 2 των προδιαγραφών παραγωγής:

«Το μέγιστο μέγεθος του μήκους είναι 20 εκατοστά.».

Η τροποποίηση εξαλείφει μια ασυμφωνία μεταξύ των προδιαγραφών παραγωγής και της σύνοψης. Το ελάχιστο και το μέγιστο μήκος του γαύρου αναφέρεται στο μήκος κατά την αλίευση και όχι κατά την επεξεργασία. Το ελάχιστο μήκος του ψαριού κατά την αλίευση παραμένει 12 εκατοστά, όπως προβλέπεται στο άρθρο 5 των ισχυουσών προδιαγραφών.

Γεωγραφική περιοχή

Άρθρο 3 των προδιαγραφών του προϊόντος — Σημείο 4.3 της σύνοψης

Η φράση:

«Η περιοχή αλίευσης, μεταποίησης και συσκευασίας του προϊόντος που φέρει την ΠΓΕ “Acciughe sotto sale del Mar Ligure” περιλαμβάνει τα ύδατα που διαβρέχουν την ακτή της Λιγουρίας, καθώς και το έδαφος των κοινοτήτων της περιφέρειας Λιγουρίας που βρίσκονται στην κλιτύ προς το Τυρρηνικό πέλαγος, η οποία οριοθετείται από τον υδροκρίτη.»

τροποποιείται ως εξής:

«Η περιοχή αλίευσης, μεταποίησης και συσκευασίας του προϊόντος που φέρει την ΠΓΕ “Acciughe sotto sale del Mar Ligure” περιλαμβάνει τα ύδατα που διαβρέχουν την ακτή της Λιγουρίας, καθώς και το έδαφος των κοινοτήτων της περιφέρειας Λιγουρίας που βρίσκονται στην κλιτύ προς το Τυρρηνικό πέλαγος, η οποία οριοθετείται από τον υδροκρίτη.» [Στην ιταλική γλώσσα αντικαθίσταται ο όρος «condizionamento» με τον όρο «confezionamento», χωρίς άλλες αλλαγές.]

Αντικαθίσταται ο όρος «condizionamento» με τον όρο «confezionamento» συνεπεία της τροποποίησης που παρουσιάζεται στο επόμενο σημείο, η οποία αφορά την απόδειξη προέλευσης.

Απόδειξη προέλευσης

Άρθρο 4 των προδιαγραφών του προϊόντος

Η φράση:

«Το γεγονός αυτό, σε συνδυασμό με την καταγραφή των αλιέων, των μεταποιητών και των συσκευαστών σε καταλόγους τους οποίους διαχειρίζεται ο εντεταλμένος οργανισμός ελέγχου, καθώς και με τη δήλωση στον οργανισμό ελέγχου των ποσοτήτων που έχουν αλιευθεί και συσκευασθεί, διασφαλίζει την ιχνηλασιμότητα του προϊόντος.»

τροποποιείται ως εξής:

«Το γεγονός αυτό, σε συνδυασμό με την καταγραφή των αλιέων, των μεταποιητών και των συσκευαστών σε καταλόγους τους οποίους διαχειρίζεται ο εντεταλμένος οργανισμός ελέγχου, την τήρηση μητρώων παραγωγής και συσκευασίας, καθώς και τη δήλωση στον οργανισμό ελέγχου των ποσοτήτων που έχουν αλιευθεί και συσκευασθεί, διασφαλίζει την ιχνηλασιμότητα του προϊόντος.» [Στην ιταλική γλώσσα αντικαθίσταται ο όρος «condizionatori» με τον όρο «confezionatori».]

Κρίνεται σκόπιμη η αντικατάσταση του όρου «condizionatori» με τον ορθότερο όρο «confezionatori». Η προσθήκη αυτού του παράγοντα επιτρέπει τον ακριβέστερο καθορισμό των παραγόντων της αλυσίδας και διευκολύνει τις δραστηριότητες ελέγχου.

Μέθοδος παραγωγής

Άρθρο 5 των προδιαγραφών του προϊόντος

Η φράση:

«Μετά την αλίευση, τα ψάρια πρέπει να τοποθετούνται στα παραδοσιακά ξύλινα κιβώτια (διαστάσεις 50 × 33 × 10 cm.), τα οποία περιέχουν περίπου 10 kg προϊόντος.»

απαλείφεται.

Κρίνεται σκόπιμη η απαλοιφή των αναφορών στα ξύλινα κιβώτια, καθώς το ξύλινο υλικό των κιβωτίων αποτέλεσε αντικείμενο μιας σειράς υγειονομικών περιορισμών που καθιστούν δυσχερή και οικονομικά μη συμφέρουσα τη χρήση τους για τους παράγοντες του κλάδου.

Η φράση:

«Ο καθαρισμός των ψαριών πρέπει να εκτελείται χειρωνακτικά, με αφαίρεση της κεφαλής.»

τροποποιείται ως εξής:

«Ο καθαρισμός των ψαριών πρέπει να εκτελείται χειρωνακτικά, με αφαίρεση της κεφαλής και των σπλάχνων.»

Καλύπτεται μια ανακρίβεια των προδιαγραφών του προϊόντος, διευκρινίζοντας ότι πρέπει να αφαιρούνται και τα σπλάχνα, όπως γίνεται κανονικά για την επεξεργασία των αλατισμένων γαύρων.

Η παράγραφος:

«Τα καθαρισμένα ψάρια πρέπει κατόπιν να τοποθετούνται ακτινωτά σε διαδοχικές στρώσεις σε ξύλινα βαρέλια από καστανιά, κατάλληλα για τρόφιμα. Επιτρέπεται η παλαιώση σε ξύλινα βαρέλια από καστανιά ή σε πήλινα δοχεία, η οποία πρέπει να διαρκεί για όλο το χρονικό διάστημα που είναι αναγκαίο για την ωρίμαση, όπως ορίζεται στο σημείο γ) του παρόντος άρθρου “μέθοδος ωρίμασης”.»

τροποποιείται ως εξής

«Τα καθαρισμένα ψάρια θα πρέπει στη συνέχεια να αλατίζονται και να τοποθετούνται ακτινωτά σε διαδοχικές στρώσεις σε δοχεία κατάλληλα για επαφή με τρόφιμα. Επιτρέπεται η χρήση δοχείων από ξύλο καστανιάς, πηλό, πλαστικό ή χάλυβα, τα οποία είναι κατάλληλα για επαφή με τρόφιμα.»

Η τροποποίηση είναι αναγκαία για να επιτρέπεται στους παραγωγούς να χρησιμοποιούν στο στάδιο της αλάτισης δοχεία από υλικό διαφορετικό από το ξύλο και τον πηλό. Η διάταξη αυτή παρέχει επίσης στις μικρές επιχειρήσεις τη δυνατότητα να μειώσουν το κόστος παραγωγής που προκύπτει από την αγορά πήλινων δοχείων και ξύλινων βαρελιών.

Η αναφορά στο χρονικό διάστημα ωρίμασης έχει απαλειφθεί καθώς ορίζεται στο σημείο γ) «Μέθοδος ωρίμασης» του άρθρου 5 των προδιαγραφών.

Η φράση:

«Η πίεση που ασκείται στα ψάρια από τα βάρη που τοποθετούνται πάνω από τα βαρέλια, πρέπει να επιτρέπει τον σχηματισμό των εκκρινόμενων υγρών.»

τροποποιείται ως εξής:

«Η πίεση που ασκείται στα ψάρια από τα βάρη που τοποθετούνται πάνω από τα δοχεία, πρέπει να επιτρέπει τον σχηματισμό των εκκρινόμενων υγρών.»

Στη φράση λαμβάνεται υπόψη η τροποποίηση του σημείου 6.

Η παράγραφος:

«Η θερμοκρασία του χώρου ωρίμασης εξαρτάται από το είδος της χρησιμοποιούμενης άλμης και κυμαίνεται από 20 έως 28 °C σε περίπτωση άλμης υψηλής συγκέντρωσης και από 6 έως 20 °C με άλμη μέσης συγκέντρωσης. Όταν ωριμάσουν οι αλατισμένοι γαύροι πρέπει να μεταφερθούν από τα βαρέλια σε κατάλληλα γυάλινα κυλινδρικά δοχεία που ονομάζονται “arbanelle”.»

τροποποιείται ως εξής

«Η θερμοκρασία του χώρου ωρίμασης εξαρτάται από το είδος της χρησιμοποιούμενης άλμης και κυμαίνεται από 20 έως 28 °C σε περίπτωση άλμης υψηλής συγκέντρωσης και από 16 έως 20 °C με άλμη μέσης συγκέντρωσης. Όταν ωριμάσουν οι αλατισμένοι γαύροι πρέπει να μεταφερθούν από τα δοχεία σε κατάλληλα γυάλινα κυλινδρικά δοχεία που ονομάζονται “arbanelle”.»

Με την τροποποίηση της πρώτης φράσης της παραγράφου, διορθώνεται το σφάλμα εκ παραδρομής σχετικά με την ελάχιστη προβλεπόμενη θερμοκρασία για τις άλμες μέσης συγκέντρωσης, η οποία πρέπει να είναι 16 °C και όχι 6 °C, τιμή που είναι πράγματι πολύ χαμηλή για την επιτυχή έκβαση της ωρίμασης. Στην τροποποίηση της δεύτερης φράσης λαμβάνεται υπόψη η τροποποίηση του σημείου 6.

Η φράση:

«Στις “arbanelle”, πάνω στην τελευταία στρώση ψαριών, πρέπει να τοποθετείται ένας δίσκος από σχιστόλιθο, γυαλί ή πλαστικό κατάλληλο για χρήση στα τρόφιμα, ώστε να ασκείται πίεση στα ψάρια.»

τροποποιείται ως εξής:

«Στις arbanelle, πάνω στην τελευταία στρώση ψαριών, πρέπει να τοποθετείται δίσκος κατάλληλος για επαφή με τρόφιμα, ώστε να ασκείται πίεση στα ψάρια για να παραμένουν κάτω από τη στάθμη της άλμης.»

Η τροποποίηση είναι αναγκαία προκειμένου να επιτρέπεται στους παραγωγούς η χρήση δίσκων και από άλλα υλικά, εκτός του σχιστόλιθου. Επίσης, η προστιθέμενη τροποποίηση σχετικά με τον δίσκο που πρέπει να τοποθετείται «κάτω από τη στάθμη της άλμης», είναι ένας όρος που ζήτησαν οι παραγωγοί, καθώς θεωρείται χρήσιμος για την παραγωγή.

Αποφασίστηκε η εισαγωγή της φράσης:

«Τα συσκευασμένα ψάρια πρέπει να έχουν ελάχιστο μήκος 10 cm.»

Με την αναφορά αυτή, δεν λαμβάνεται μόνον υπόψη το ελάχιστο μήκος του ψαριού κατά την αλίευση, από το οποίο αφαιρείται εν συνεχεία το κεφάλι, αλλά διασφαλίζεται και η ποιότητα των χαρακτηριστικών του επεξεργασμένου προϊόντος. Η δράση του αλατος σε επαφή με ψάρια μήκους μικρότερου των 10 cm στο στάδιο της ωρίμασης, έχει ως αποτέλεσμα την υπερβολική αφυδάτωση του κρέατος, αλλοιώνοντας την όψη του και τα οργανοληπτικά του χαρακτηριστικά.

Η φράση:

«Η συσκευασία πρέπει να σφραγίζεται για να αποφεύγονται η διαρροή υγρών ή οι εξωτερικές μολύνσεις.»

τροποποιείται ως εξής:

«Η συσκευασία πρέπει να σφραγίζεται για να αποφεύγονται η διαρροή υγρών ή οι εξωτερικές μολύνσεις και για να περιορίζεται η εξάτμιση.»

Η προσθήκη της αναφοράς «και για να περιορίζεται η εξάτμιση» βελτιώνει την ακρίβεια των προδιαγραφών παραγωγής.

Επισήμανση

Άρθρο 8 των προδιαγραφών του προϊόντος

Η φράση:

«Οι γαύροι πρέπει να διατίθενται στο εμπόριο σε κατάλληλα γυάλινα δοχεία, ονομαζόμενα “arbanelle”, με ετικέτα στην οποία πρέπει να αναγράφεται η ένδειξη “Acciughe sotto sale del Mar Ligure” ΠΠΕ “Indicazione Geografica Protetta” (προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη), με τυπογραφικά στοιχεία διπλάσια σε μέγεθος από αυτά των υπόλοιπων ενδείξεων.»

τροποποιείται ως εξής:

«Οι γαύροι πρέπει να διατίθενται στο εμπόριο σε κατάλληλα γυάλινα δοχεία, ονομαζόμενα “arbanelle”, με ετικέτα στην οποία πρέπει να αναγράφεται η ένδειξη “Acciughe sotto sale del Mar Ligure” ΠΠΕ ή “Indicazione Geografica Protetta” (προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη), με τυπογραφικά στοιχεία διπλάσια σε μέγεθος από αυτά των υπόλοιπων ενδείξεων.»

Κρίνεται ότι το αρκτικόλεξο ΠΠΕ μπορεί να χρησιμοποιηθεί αντί της ολόγραφης ένδειξης «Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη». Η τροποποίηση αυτή παρέχει μεγαλύτερη ευελιξία στους παραγωγούς να επιλέξουν τη μία ή την άλλη ένδειξη κατά το σχεδιασμό των ετικετών.

Η φράση:

«Πρέπει να αναγράφονται η σύσταση της άλμης και όλα τα χρησιμοποιούμενα συστατικά δηλαδή: γαύροι Λιγουρίας, νερό και αλάτι.»

τροποποιείται ως εξής:

«Πρέπει να αναγράφονται όλα τα χρησιμοποιούμενα συστατικά, δηλαδή: γαύροι Λιγουρίας, αλάτι, άλμη (νερό και αλάτι).»

Η τροποποίηση ενσωματώνει τις διατάξεις του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 παράρτημα VII μέρος Ε σημείο 1.

Η φράση:

«Πρέπει τέλος να αναγράφονται η ημερομηνία συσκευασίας και η ημερομηνία λήξης, η οποία δεν μπορεί να υπερβαίνει τους 24 μήνες από την ημερομηνία συσκευασίας.»

τροποποιείται ως εξής:

«Πρέπει επίσης να αναγράφονται η ημερομηνία συσκευασίας και η ελάχιστη περίοδος διατηρησιμότητας (κατανάλωση κατά προτίμηση έως), η οποία δεν μπορεί να υπερβαίνει τους 24 μήνες από την ημερομηνία συσκευασίας.»

Οι προδιαγραφές του προϊόντος εναρμονίζονται με τη γενική νομοθεσία περί επισημάνσεως των τροφίμων.

Σημείο 4.8 της σύνοψης (ΕΕ C 279/8 της 22.11.2007):

Η φράση:

«Η ημερομηνία αυτή δεν πρέπει να υπερβαίνει τους 12 μήνες από την ημερομηνία συσκευασίας»

εναρμονίζεται με τη φράση του άρθρου 8 των προδιαγραφών του προϊόντος

«Η ημερομηνία αυτή δεν πρέπει να υπερβαίνει τους 24 μήνες από την ημερομηνία συσκευασίας.»

Η τροποποίηση εξαλείφει μια ασυμφωνία μεταξύ των προδιαγραφών του προϊόντος και του σημείου 4.8 της σύνοψης.

Επικαιροποίηση της νομοθεσίας

Άρθρο 7 των προδιαγραφών του προϊόντος

Οι παραπομπές στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 510/2006 αντικαθίστανται από παραπομπές στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

Προστίθεται αναφορά στην ονομασία και στη διεύθυνση του οργανισμού ελέγχου.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«ACCIUGHE SOTTO SALE DEL MAR LIGURE»

Αριθ. ΕΕ: PGI-IT-02177 — 15.9.2016

ΠΟΠ () ΠΓΕ (X)

1. Ονομασία

«Acciughe sotto sale del mar Ligure»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Ιταλία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

3.1. Τύπος προϊόντος

Κλάση 1.7: Νωπά ψάρια, μαλάκια και μαλακόστρακα και προϊόντα αυτών

3.2. Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1

Η προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη (ΠΓΕ) «Acciughe sotto sale del Mar Ligure» αφορά το προϊόν που λαμβάνεται με αλίευση γαύρων, επεξεργασία και διατήρησή τους σε άλμη.

Οι γαύροι, αποκλειστικά του είδους *Engraulis encrasicolus* L., είναι αποδημητικά και αγελαία ψάρια που, από την άνοιξη έως το φθινόπωρο, κινούνται κοντά στις ακτές της Λιγουρίας και, το χειμώνα, εγκαθίστανται σε βάθος 100-150 μέτρων.

Το μέγιστο μήκος τους είναι 20 εκατοστά. Το προϊόν που χαρακτηρίζεται ώριμο, δηλαδή έτοιμο να διατεθεί στο εμπόριο, πρέπει να διαθέτει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

- εξωτερική όψη: ψάρια ακέραια, δέρμα πολύ λεπτό, εν μέρει ορατό,
- σύσταση: φιλέτα μαλακά και προσκολλημένα στο σκελετό,
- χρώμα: διαφορετικό στα διάφορα τμήματα του σώματος, ποικίλλει από ρόδινο σε έντονο καστανό,
- γεύση: στεγνή, έντονα καυστική. Κρέας άπαχο, ελάχιστα λιπαρό στο στόμα.

3.3. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

—

3.4. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Τα στάδια αλίευσης των ψαριών και μεταποίησης του προϊόντος που φέρει την ΠΓΕ «Acciughe sotto sale del Mar Ligure» εκτελούνται εντός της οριοθετούμενης στο σημείο 4 γεωγραφικής περιοχής.

3.5. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η ονομασία

Η συσκευασία των ψαριών πρέπει να εκτελείται εντός της οριοθετούμενης στο σημείο 4 γεωγραφικής περιοχής, χρησιμοποιώντας τα ειδικά γυάλινα δοχεία που ονομάζονται «arbanelle».

Τα δοχεία «arbanelle» πρέπει να είναι επαρκών διαστάσεων ώστε να επιτρέπουν την κατάλληλη συσκευασία χωρίς να βλάπτεται το προϊόν. Μπορούν να χρησιμοποιούνται συσκευασίες διαφορετικών διαστάσεων, αλλά οι κυλινδρικές arbanelle από διαφανές γυαλί πρέπει να περιέχουν αλατισμένους γαύρους καθαρού συνολικού βάρους μεταξύ 200 και 3 000 g.

Οι γαύροι πρέπει να είναι τοποθετημένοι σε διαδοχικές στρώσεις μεταξύ των οποίων παρεμβάλλεται μια λεπτή στρώση από κοινό θαλασσινό αλάτι μέσου κοκκομετρικού βαθμού. Για να προληφθεί η οξείδωση του προϊόντος, η τελευταία στρώση ψαριών πρέπει να καλύπτεται πλήρως από άλμη που έχει παρασκευαστεί ειδικά για τη συσκευασία του προϊόντος.

3.6. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

Στην ετικέτα των γυάλινων δοχείων που ονομάζονται «arbanelle» πρέπει να αναγράφεται η ένδειξη «Acciughe sotto sale del Mar Ligure» ΠΓΕ ή «Indicazione Geografica Protetta» (προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη), με τυπογραφικά στοιχεία διπλάσια σε μέγεθος από αυτά των υπόλοιπων ενδείξεων. Στην ετικέτα πρέπει να αναγράφονται το όνομα, η έδρα και η διεύθυνση του παραγωγού και, ενδεχομένως, του συσκευαστή του προϊόντος, καθώς και το καθαρό βάρος του στραγγισμένου προϊόντος. Η ένδειξη «Indicazione Geografica Protetta» μπορεί να επαναλαμβάνεται σε άλλα σημεία του δοχείου ή της ετικέτας, ακόμη και ως αρκτικόλεξο ΠΓΕ. Πρέπει να αναγράφονται όλα τα χρησιμοποιούμενα συστατικά, δηλαδή: γαύροι Λιγουρίας, αλάτι, άλμη (νερό και αλάτι). Πρέπει επίσης να αναγράφονται η ημερομηνία συσκευασίας και η ελάχιστη περίοδος διατηρησιμότητας, η οποία δεν μπορεί να υπερβαίνει τους 24 μήνες από την ημερομηνία συσκευασίας. Οι ετικέτες φέρουν τον λογότυπο, ο οποίος συνίσταται σε γαύρους σε σχηματοποιημένη μορφή.

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η περιοχή αλίευσης και μεταποίησης του προϊόντος που φέρει την ΠΓΕ «Acciughe sotto sale del Mar Ligure» περιλαμβάνει τα ύδατα που διαβρέχουν την ακτή της Λιγουρίας, καθώς και το έδαφος των κοινοτήτων της περιφέρειας Λιγουρίας που βρίσκονται στην κλιτύ προς το Τυρρηνικό πέλαγος, η οποία οριοθετείται από τον υδροκρίτη.

Ειδικότερα, η καθορισμένη περιοχή αλίευσης ανήκει στη ζώνη που εκτείνεται κατά μήκος της ακτής της Λιγουρίας, σε απόσταση από την ακτή η οποία εξαρτάται από το βάθος αλιείας (50 έως 300 μέτρα), με μέγιστη απόσταση από την ακτή 20 km, και από την τεχνική αλιείας που χρησιμοποιείται παραδοσιακά, δηλαδή με κυκλωτικό δίχτυ τύπου lampara.

Η οριοθέτηση της περιοχής αλιείας υπαγορεύεται από την ανάγκη να εκτελείται η επεξεργασία των «Acciughe sotto sale del Mar Ligure» εντός 12 ωρών από την αλίευσή τους.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Το βασικό στοιχείο στο οποίο βασίζεται η αίτηση αναγνώρισης της ΠΓΕ «Acciughe sotto sale del Mar Ligure» είναι η φήμη της ονομασίας.

Η φήμη που απολαμβάνουν οι «Acciughe sotto sale del Mar Ligure», όχι μόνο στην εθνική αγορά, είναι γνωστή και πλήρως αποδεδειγμένη.

Ιστορία

Στη Λιγουρία ήδη τον 16ο αιώνα, η αλιεία και η εμπορία του γαύρου, νωπού ή διατηρημένου με αλάτι, ρυθμιζόνταν από τα διάφορα καταστατικά των κύριων παραθαλάσσιων χωριών της ακτής της Λιγουρίας.

Πράγματι, ο δεσμός με τον γαύρο, και το οικονομικό κίνητρο που αντιπροσώπευε, ήταν τόσο σημαντικός που χρειάστηκε να κωδικοποιηθούν κανόνες για τη ρύθμιση της αλιευτικής τεχνικής, της μεταποίησης και της εμπορίας.

Η Δημοκρατία της Γένοβας έλεγχε τότε όλο το κύκλωμα προμήθειας του ψαριού, τις τιμές, την εμπορία και τους κανόνες που έπρεπε να τηρούν οι αλιείς.

Η πώληση των ψαριών υπόκειτο σε φόρο, λεγόμενο «la gabella piscium». Οι αλιείς όφειλαν να συμμορφώνονται με αυστηρούς νόμους και για να ασκήσουν το επάγγελμά τους έπρεπε να είναι εγγεγραμμένοι στη συντεχνία και να τηρούν τους κανόνες που αυτή επέβαλλε. Αυτό ίσχυε και για τους ιχθυοπώλες, οι οποίοι εγγράφονταν στη συντεχνία των «Chiapparoli», που είχε λάβει αυτό το όνομα επειδή τα μέλη της πουλούσαν τα προϊόντα τους σε ένα συγκεκριμένο σημείο της πόλης της Γένοβας, καλούμενο «chiappa».

Η αλάτιση και η πώληση των «acciughe sotto sale» αποτελούσαν για πολλές οικογένειες πραγματική βιοτεχνική δραστηριότητα, συγκρίσιμη με αυτή των οινοπαραγωγών, λόγω της φροντίδας και της προσοχής που απαιτούνταν για τον έλεγχο της άλμης.

Η αλάτιση γινόταν από τον Μάιο έως τις αρχές Αυγούστου και οι καλύτεροι γαύροι ήταν αυτοί του Ιουνίου και του Ιουλίου. Για να αποκτήσει κανείς το δικαίωμα αλάτισης και πώλησης γαύρου, όφειλε να λάβει ειδική άδεια άσκησης του επαγγέλματος. Η κατανάλωση νωπού ψαριού περιοριζόταν στην παράκτια περιοχή, αλλά το διατηρημένο προϊόν αποτελούσε αντικείμενο εκτεταμένου και επικερδούς εμπορίου για τη Λιγουρία.

Ειδικότερα, κατά μήκος των ορεινών περασμάτων της δυτικής ακτής δεν συναντούσε κανείς μόνο τα καραβάνια που μετέφεραν το αλάτι αλλά και τους «acciugaí», όπως καλούνταν οι έμποροι διατηρημένων ψαριών. Οι «acciughe sotto sale del Mar Ligure» ήταν (και εξακολουθούν να είναι) γνωστές για την παραδοσιακή ποιότητά τους στις γειτονικές περιοχές και ιδιαίτερα στο Πιεμόντε, όπου αποτελούν το κύριο συστατικό ενός από τα πιο γνωστά τοπικά εδέσματα, του bagna cauda.

Φήμη

Η φήμη αυτή βοηθά τον καταναλωτή να αναγνωρίζει αμέσως τη μοναδικότητα και τη γνησιότητα του συγκεκριμένου προϊόντος και συνδέεται στενά με την παράδοση και την κοινή κουλτούρα της τέχνης διατήρησης των θαλάσσιων προϊόντων της Λιγουρίας.

Η διατήρηση των «Acciughe sotto sale» είναι μεγάλης οικονομικής σημασίας στη Λιγουρία, λόγω του υψηλού δείκτη ικανοποίησης των καταναλωτών, που οδηγεί σε υψηλότερες τιμές πώλησης από αυτές ανάλογων προϊόντων διαφορετικής προέλευσης.

Πέρα από τις θεωρήσεις οικονομικού χαρακτήρα, πρέπει να υπογραμμιστεί ότι στα σπίτια των αλιέων και των κατοίκων των μικρών κοινοτήτων παραμένουν ζωντανές οι παραδοσιακές πρακτικές επεξεργασίας των «acciughe sotto sale», με πανάρχαιες τεχνικές που μεταβιβάζονται από γενιά σε γενιά.

Πρόκειται επομένως για δραστηριότητα βαθιά ριζωμένη στην κουλτούρα των κατοίκων της κλιτύς της Λιγουρίας προς τη θάλασσα, αλλά και παρούσα στη μνήμη των πολυάριθμων ξένων επισκεπτών σαν στοιχείο του τοπικού χρώματος των παραθαλάσσιων χωριών της Λιγουρίας.

Το περιβάλλον της τυρρηνικής κλιτύς της Λιγουρίας εξασφαλίζει ήπιες θερμοκρασίες, ιδανικές για τη φυσική ωρίμαση του προϊόντος. Οι μικρές διακυμάνσεις της θερμοκρασίας στα παράκτια εδάφη, λόγω της ομοιοθερμικής δράσης της θάλασσας, επιτρέπουν τη βέλτιστη ωρίμαση.

Πράγματι, οι οροσειρές των Άλπεων και των Απεννίνων που κατεβαίνουν απότομα προς τη θάλασσα, αποτελούν ισχυρό φραγμό για τα ψυχρά βόρεια ρεύματα και, ταυτοχρόνως, απομονώνουν την παράκτια περιοχή. Δεν είναι τυχαίο που, λόγω του κλίματος αυτού, οι ακτές της Λιγουρίας είναι διάσημες διεθνώς.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

(Άρθρο 6 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο του παρόντος κανονισμού)

Η εθνική διαδικασία ένστασης ενεργοποιήθηκε με τη δημοσίευση της πρότασης τροποποίησης της ΠΠΕ «Acciughe sotto sale del Mar Ligure» στην *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* αριθ. 180 της 3ης Αυγούστου 2016.

Το κείμενο των προδιαγραφών μπορεί να αναζητηθεί στο διαδίκτυο::

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