

MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase muutmistaotluse avaldamine

(2017/C 146/10)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ artiklile 51.

KAITSTUD PÄRITOLUNIMETUSE / KAITSTUD GEOGRAAFILISE TÄHISE TOOTESPETSIFIKAADI OLULISE MUUDATUSE HEAKSKIITMISE TAOTLUS

Muudatuse heakskiitmise taotlus kooskõlas määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 esimese lõiguga

„ACCIUGHE SOTTO SALE DEL MAR LIGURE“

ELi nr: PGI-IT-02177 – 15.9.2016

KPN () KGT (X)

1. Taotlejate rühm ja õigustatud huvi

Maremosso srl
Via provinciale per Novano 24/26
16030 Casarza Ligure (Ge)
ITALIA
Tel: +39 0185470901
E-post: info@pec.maremosso.it

Ettevõtjal Maremosso srl, kes on kaitstud geograafilise tähisega toote „Acciughe sotto sale del Mar Ligure“ ainus tootja, on Itaalia põllumajandus-, toiduainetööstuse ja metsanduse ministeeriumi 14. oktoobri 2013. aasta määruse nr 12511 artikli 13 lõike 1 kohaselt õigus muutmistaotluse esitamiseks.

2. Liikmesriik või kolmas riik

Itaalia

3. Tootespetsifikaadi osa, mida muutmine hõlmab

- Toote nimetus
- Toote kirjeldus
- Geograafiline piirkond
- Päritolutõend
- Tootmismeetod
- Seos piirkonnaga
- Märgistus
- Muu [õiguslane ajakohastamine]

4. Muudatus(t)e liik

- Registreeritud KPNi või KGT tootespetsifikaadi muudatus, mis on määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 kolmanda lõigu kohaselt oluline

⁽¹⁾ ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

- Sellise registreeritud KPNI või KGT tootespetsifikaadi muudatus, mille koonddokumenti (või sellega võrdväärset) ei ole avaldatud ja mida ei käsitleta määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 kolmanda lõigu kohaselt väikese muudatusena

5. Muudatus(ed)

Toote kirjeldus

Kokkuvõtte (ELT C 279/8, 22.11.2007) punkti 4.2 lause

„suurus: keha pikkus 12–20 cm“

viiakse vastavusse tootespetsifikaadi artikli 2 lausega:

„Selle maksimaalne pikkus on 20 cm.“

Selle muudatusega kõrvaldatakse vastuolu tootespetsifikaadi ja kokkuvõtte vahel. Minimaalne ja maksimaalne pikkus on anšoovise pikkus selle püüdmise hetkel ja mitte töödeldud toote pikkus. Püütava kala minimaalne pikkus on endiselt 12 cm, nagu see on sätestatud kehtiva tootespetsifikaadi artiklis 5.

Geograafiline piirkond

Tootespetsifikaadi artikkel 3 – kokkuvõtte punkt 4.3

Lauset

„Toodet „Acciughe sotto sale del Mar Ligure“ püütakse, töödeldakse ja pakendatakse Liguuria mere rannikul, mis hõlmab Liguuria piirkonnas Türeeeni mere rannikul asuvate omavalitsuste territooriumi kuni veelahkmeni.“

muudetakse järgmiselt:

„Toodet „Acciughe sotto sale del Mar Ligure“ püütakse, töödeldakse ja pakendatakse Liguuria mere rannikul, mis hõlmab Liguuria piirkonnas Türeeeni mere rannikul asuvate omavalitsuste territooriumi kuni veelahkmeni.“

Termin „condizionamento“ asendatakse terminiga „confezionamento“ [itaaliakeelses versioonis – tõlkija märkus] kooskõlas päritolutõendit käsitlevas punktis kirjeldatud muudatusega.

Päritolutõend

Tootespetsifikaadi artikkel 4

Lauset

„Sellise jälgimise ning kalurite, töötajate ja pakendajate kontrolliasutuse peetavatesse erinimekirjadesse kandmise, samuti püütud ja pakendatud kogustest kontrolliasutusele õigeaegse teatamise abil tagatakse toote jälgitavus.“

muudetakse järgmiselt:

„Sellise jälgimise ning kalurite, töötajate ja pakendajate kontrollstruktuuri peetavatesse erinimekirjadesse kandmise, tootmis- ja pakendamisregistrite pidamise, samuti püütud, töödeldud ja pakendatud kogustest kontrolliasutusele õigeaegse teatamise abil tagatakse toote tuvastatavus ja jälgitavus.“

Termin „condizionatori“ peeti vajalikuks asendada täpsema terminiga „confezionatori“ [itaaliakeelses versioonis – tõlkija märkus]. Kõnealuse termini lisamine võimaldab valdkonna ettevõtjaid täpsemalt kindlaks määrata ja lihtsustab kontrollimist.

Tootmismeetod

Tootespetsifikaadi artikkel 5

Lause

„Pärast püüki tuleb anšoovised panna traditsioonilistesse puitkastidesse (50 × 33 × 10), mis mahutavad umbes 10 kg toodet.“

jätakse välja.

Peeti vajalikuks jätta välja viide puitkastidele, kuna kastide valmistamiseks kasutatavate puitmaterjalide suhtes kehtivad mitmed hügieeni- ja tervishoiupiirangud, mis muudab nende kasutamise keeruliseks ja ettevõtjate jaoks majanduslikult ebasoodsaks.

Lauset

„Kala tuleb puhastada käsitsi, eemaldades pea.“

muudetakse järgmiselt:

„Kala tuleb puhastada käsitsi, eemaldades pea ja sisikonna.“

Tegemist on tootespetsifikaadi ebatäpsuse parandamisega, millega konkretiseeritakse, et lisaks peale tuleb eemaldada ka sisikond, nagu seda anšooviste soolamisel alati tehakse.

Lauseid

„Puhastatud anšoovised paigutatakse seejärel ringikujuliselt mitmes kihis toiduainete jaoks sobivatesse kastanipuust tünnidesse. Toote valmimine võib kastanipuust tünnides või terrakotapottides kesta kogu valmimiseks vajaliku aja, mis on määratud kindlaks käesoleva artikli (valmimismeetod) punktis c.“

muudetakse järgmiselt:

„Puhastatud anšoovised soolatakse seejärel ja paigutatakse ringikujuliselt mitmes kihis toiduga kokku puutuda lubatud nõudesse. Kasutada võib ka toiduga kokku puutuda lubatud kastanipuust, terrakotast, plastist või terasest nõusid.“

See muudatus on vajalik, et võimaldada tootjatel soolamise etapis kasutada lisaks puule ja terrakotale ka muust materjalist nõusid. See säte aitab ka väikestel ettevõtjatel vähendada tootmiskulusid, mis on seotud terrakotapottide ja puittünnide ostmisega.

Viide valmimisajale kustutati, kuna see on olemas tootespetsifikaadi artikli 5 punktis c (valmimisviis).

Lauset

„Tünnile asetatav raskus peab anšoovistele avaldama vedelike eraldamiseks piisavat survet.“

muudetakse järgmiselt:

„Nõule asetatav raskus peab anšoovistele avaldama vedelike eraldamiseks piisavat survet.“

Lauses võetakse arvesse punktis 6 tehtud muudatust.

Lõiku

„Valmimise koha temperatuur sõltub kasutatud sooltee liigist. See on tugeva sooltee puhul 20–28 °C ja keskmise sooltee puhul 6–20 °C. Pärast valmimist tuleb soolatud anšoovised tõsta tünnidest erilistesse silindrikujulistesse klaasnõudesse, mida nimetatakse *arbanella*'deks.“

muudetakse järgmiselt:

„Valmimise koha temperatuur sõltub kasutatud sooltee liigist. See on tugeva sooltee puhul 20–28 °C ja keskmise sooltee puhul 16–20 °C. Pärast valmimist tuleb soolatud anšoovised tõsta nõudest erilistesse silindrikujulistesse klaasnõudesse, mida nimetatakse *arbanella*'deks.“

Lõigu esimese lause muutmise eesmärk on parandada keskmise sooltee puhul ettenähtud minimaalset temperatuuri käsitlev trükiviga: tegemist on tegelikult 16 °C-ga, mitte 6 °C-ga, mis oleks valmimiseks liiga madal temperatuur. Teise lause muutmisel võetakse arvesse punktis 6 tehtud muudatust.

Lauset

„*Arbanella*'s tuleb viimane anšoovisekiht katta toiduainete jaoks sobiva kivi-, klaas- või plastikplaadiga, mida kasutatakse anšooviste allasurumiseks.“

muudetakse järgmiselt:

„*Arbanella*'s tuleb viimane anšoovisekiht katta toiduga kokku puutuda lubatud materjalist plaadiga, mida kasutatakse anšooviste surumiseks üksteise vastu sooltee tasemest allpool.“

See muudatus on vajalik selleks, et tootjatel oleks võimalik kasutada ka muust materjalist plaate peale kivi. Peale selle on plaadiga seotud selgitus, et see tuleb paigutada sooltee tasemest allapoole, täpsustus, mida nõudsid tootjad, kuna pidasid seda tootmise jaoks oluliseks.

Lisatakse järgmine lause:

„Pakendatud anšoovised peavad olema vähemalt 10 cm pikkused.“

See märgib, mis võimaldab arvesse võtta kala minimaalset pikkust püüdmise hetkel pärast pea eemaldamist, tagab töödeldud toote omaduste kvaliteedi. Soola mõju valmimise ajal väiksemale kui 10 cm pikkusele kalale toob kaasa liha liigse veetustumise, mis muudab toote välimust ja maitseomadusi.

Lauset

„Pakend tuleb sulgeda, et vältida vedeliku väljaloksumist ja välist saastumist.“

muudetakse järgmiselt:

„Pakend tuleb sulgeda, et vältida vedeliku väljaloksumist ja välist saastumist ning piirata aurustumist.“

Sõnade „ning piirata aurustumist“ lisamisega muudeti tootespetsifikaati täpsemaks.

Märgistus

Tootespetsifikaadi artikkel 8

Lauset

„Anšoovist tuleb turustada erilistes *arbanella*-nimelistes klaasnõudes, millele kinnitatud sildil peavad muu tekstiga võrreldes kaks korda suuremas kirjas olema sõnad „Acciughe sotto sale del Mar Ligure“ IGP „Indicazione Geografica Protetta.““

muudetakse järgmiselt:

„Anšoovist tuleb turustada erilistes *arbanella*-nimelistes klaasnõudes, millele kinnitatud märgisel peavad muu tekstiga võrreldes kaks korda suuremas kirjas olema sõnad „Acciughe sotto sale del Mar Ligure“ IGP või „Indicazione Geografica Protetta.““

Samuti sätestatakse, et lühendit IGP võib kasutada sõnade „Indicazione Geografica Protetta“ asemel. Selline muudatus annab tootjatele märgiste kujundamisel vabamad käed ja nad võivad valida kahe viite hulgast ühe.

Lauset

„Sildil peavad olema märgitud ka soolvee koostis ja kõik kasutatud koostisained, nt Liguuria mere anšoovis, vesi, sool.“

muudetakse järgmiselt:

„Märgitud peavad olema kõik kasutatud koostisained, nt Liguuria mere anšoovis, sool, soolvesi (vesi ja sool).“

Muudatus on kooskõlas määruse (EL) nr 1169/2011 VII lisa E osa punktiga 1.

Lauseid

„Ka pakkimiskuupäev ja säilivusaeg peavad olema märgitud. Säilivusaeg ei tohi olla pikem kui 24 kuud alates pakkimiskuupäevast.“

muudetakse järgmiselt:

„Ka pakkimiskuupäev ja minimaalne säilivusaeg („parim enne“) peavad olema märgitud. Säilivusaeg ei tohi olla pikem kui 24 kuud alates pakkimiskuupäevast.“

Selle muudatusega viiakse tootespetsifikaat kooskõlla toiduainete märgistust käsitlevate üldiste eeskirjadega.

Kokkuvõtte (ELT C 279/8, 22.11.2007) punkt 4.8

Lause

„Säilivusaeg ei tohi olla pikem kui 12 kuud alates pakkimiskuupäevast.“

viiakse vastavusse tootespetsifikaadi artikli 8 järgmise lausega:

„Säilivusaeg ei tohi olla pikem kui 24 kuud alates pakkimiskuupäevast.“

Selle muudatusega kõrvaldatakse vastuolu tootespetsifikaadi ja kokkuvõtte (ELT C 279/8, 22.11.2007) punkti 4.8 vahel.

Õigussätete ajakohastamine

Tootespetsifikaadi artikkel 7

Viited määrusele (EÜ) nr 510/2006 asendatakse viidetega määrusele (EL) nr 1151/2012.

Märgitakse kontrolliasutuse nimi ja aadress.

KOONDDOKUMENT

„ACCIUGHE SOTTO SALE DEL MAR LIGURE“

ELi nr: PGI-IT-02177 – 15.9.2016

KPN () KGT (X)

1. Nimetus(ed)

„Acciughe sotto sale del Mar Ligure“

2. Liikmesriik või kolmas riik

Itaalia

3. Põllumajandustootete või toidu kirjeldus

3.1. Toote liik

Klass 1.7. Värske kala, molluskid ja koorikloomad ning neist valmistatud tooted

3.2. Toote kirjeldus, mida punktis 1 esitatud nimetus tähistab

Kaitstud geograafilist tähist „Acciughe sotto sale del Mar Ligure“ võib kasutada püütud, töödeldud ja soolatud anšoovistest valmistatud toote puhul.

Anšoovis, milleks nimetatakse üksnes liiki *Engraulis encrasicolus* L. kuuluvat kala, on parvena elav siirdekala, kes kevadest sügiseni viibib Liguuria mere ranniku läheduses ja talveperioodil 100–150 m sügavustes vetes.

Selle maksimaalne pikkus on 20 cm. Valmistooted, st turustamiseks valmis toode, on järgmine:

- välimus: anšoovised peavad olema terved; nende väga õhuke nahk peab olema veel osaliselt nähtav;
- tekstuur: filee peab olema õrn ja selgroo külge kinnitunud;
- värvus: roosast tumepruunini olenevalt kehaosast;
- maitse: kuiv, üsna soolane. Liha on lahja ja ainult kergelt õlise maitsega.

3.3. Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)

—

3.4. Täpsustage tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Kalade püüdmine ja kaitstud geograafilise tähisega toote „Acciughe sotto sale del Mar Ligure“ töötlemine toimub punktis 4 piiritletud piirkonnas.

3.5. Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

Anšooviste pakendamine erilistesse *arbanella*-nimelistesse klaasnõudesse toimub punktis 4 piiritletud piirkonnas.

Nõu peab olema piisavalt suur, et võimaldada sobivat pakendamist toodet vigastamata. Toodet võib pakendada erineva suurusega pakenditesse, kuid silindrikujuline läbipaistev klaasist *arbanella* peab sisaldama soolatud anšoovi-seid kogukaaluga 200 – 3 000 g.

Anšoovised tuleb laduda kihiti ja kihtide vahele panna õhuke kiht keskmise teralisusega meresoola. Toote kaitsmiseks oksüdeerumise eest peab viimane anšoovisekiht olema täielikult kaetud toote pakendamiseks eraldi valmistatud soolveega.

3.6. Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

Arbanella-nimelistele klaasnõudele kinnitatud märgisel peavad muu tekstiga võrreldes kaks korda suuremas kirjas olema sõnad „Acciughe sotto sale del Mar Ligure“ I.G.P. või „Indicazione Geografica Protetta“. Märgisel peab olema ka tootja ja pakendaja nimi, äriühingu nimi ja aadress ning toote esialgne vedelikuta netokaal. Sõnad „Indicazione Geografica Protetta“ võivad nõul või märgisel korduda ja neid võib esitada ka lühendina I.G.P. Nimetatud peavad olema kõik kasutatud koostisained, nt Liguuria mere anšoovis, sool, soolvesi (vesi ja sool). Ka pakkimiskuupäev ja minimaalne säilivusaeg peavad olema märgitud. Säilivusaeg ei tohi olla pikem kui 24 kuud alates pakkimiskuupäevast. Märgisel peab olema anšooviste stiliseeritud kujutisega logo.

4. Geograafilise piirkonna lühikirjeldus

Toodet „Acciughe sotto sale del Mar Ligure“ püütakse ja töödeldakse Liguuria mere rannikul, mis hõlmab Liguuria piirkonnas Türreeni mere rannikul asuvate omavalitsuste territooriumi kuni veelahkmeni.

Püügipiirkond kulgeb piki Liguuria mere rannikut; püügipiirkonna kaugus rannikust varieerub olenevalt püügisügavusest (batümeetria vahemikus 50–300 m) ja on maksimaalselt 20 km. Püügitehnika on traditsiooniline avamere-nootadega püük, mille puhul kasutatakse haardnootasid.

Püügipiirkond tuleb kindlaks määrata, sest toodet „Acciughe sotto sale del Mar Ligure“ tuleb töödelda 12 tunni jooksul pärast püüki.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

Kaitstud geograafilise tähise „Acciughe sotto sale del Mar Ligure“ tunnustamise taotluse peamine alus on toote maine.

„Acciughe sotto sale del Mar Ligure“ maine on ammu väga hea ja mitte üksnes kodumaisel turul.

Ajalugu

Liguurias reguleeriti anšoovisepüüki ning värsket ja soolatud anšoovisega kauplemist juba XVI sajandil Liguuria peamiste rannikulinnade mitmesuguste normidega.

Anšoovis ja sellega seotud majandustegevus oli niivõrd oluline, et osutus vajalikuks võtta vastu püügitehnikat, töötlemist ja turustamist reguleerivad eeskirjad.

Genova Vabariik kontrollis sel ajal kala pakkumist, hinnakujundust ja turustamist, samuti reegleid, mida kalurid täitma pidid.

Kala müügi suhtes kehtis maks *gabella piscium*. Kalurid pidid järgima rangeid reegleid. Kalapüügiga tegelemiseks pidid nad end registreerima kutseühingus ja täitma selle eeskirju. Sama kehtis kalakaupmeeste kohta, kes olid end registreerinud kaupmeeste gildis nimega Chiapparoli (Chiappa oli Genova piirkond, kus nad kala müüsid).

Anšoovise soolamine ja müük oli paljude perekondade jaoks tõeline oskustöö, mis soolavee valmistamisel nõutava hoolsuse ja täpsuse poolest oli võrreldav veini tootmisega.

Anšoovist soolati sisse maist kuni augusti alguseni; parimaks peeti juuni- ja juulikuist anšoovist. Anšoovise soolamiseks ja müügiks oli vaja eriluba. Ehkki värsket kala tarbimine piirdus rannikualaga, oli sissetehtud kalaga kauplemine Liguuria piirkonnas äärmiselt õitsev majandusharu.

Lääneranniku mägiteedel võis kohata mitte üksnes soolavoore, vaid ka sissetehtud kala müüvaid kaupmehi (*acciugai*). Liguuria mere soolatud anšoovise traditsioonilist kvaliteeti tunnustati ja tunnustatakse siiani ümberkaudsetes piirkondades ja eelkõige Piemontes, kus soolatud anšoovisest sai ühe kõige kuulsama piirkondliku toidu *bagna cauda* põhikoostisosa.

Maine

Maine aitab tarbijail kohe ära tunda toote ainulaadsuse ja algupära ning on tihedas seoses Liguuria kalasäilitamistraditsiooni ja sellega seotud kultuuriga.

Liguurias on anšoovise soolamine tänu tarbijate tunnustusele märkimisväärse majandusliku väärtusega oskustöö, mis väljendub teistsuguse päritoluga sarnaste toodetega võrreldes kõrgemates müügihindades

Majanduslikke kaalutlusi kõrvale jättes tuleb rõhutada, et kalurid ja rannakülade elanikud kasutavad siiani traditsioonilisi anšoovise soolamise võtteid, mida antakse edasi põlvest põlve.

Tegemist on seega Liguuria mere ranniku pikaajalise traditsiooniga, millel on kindel koht ka Liguuria mere ranniku kuurorte külastavate arvukate välituristide mälus.

Liguuria Türreeni mere ranniku kliima on aasta ringi mahe, tagades suurepäraselt toote loomulikkude valmimisprotsessi. Temperatuuri piiratud kõikumine rannikualal ja ühtlane mereline soojus soosib toote optimaalset valmimist.

Merepinna suhtes järsult tõusvad Alpid ja Apenniinid tõkestavad külma põhjatuult ja isoleerivad rannikuala. Ei ole juhus, et Liguuria mahedat kliimat tuntakse kogu maailmas.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

(Viitemääruse artikli 6 lõike 1 teine lõik)

Taotluse esitanud asutus on algatanud riikliku vastuväite esitamise menetluse, avaldades kaitstud geograafilise tähise „Acciughe sotto sale del Mar“ tunnustamise ettepaneku 3. augusti 2016. aasta Itaalia Vabariigi Teatajas nr 180.

Muudetud spetsifikaadi tekst on kättesaadav aadressil

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