

## DRUGI AKTI

## EUROPSKA KOMISIJA

**Objava zahtjeva za izmjenu u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012  
Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode**

(2017/C 146/10)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev za izmjenu u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća <sup>(1)</sup>.

ZAHTJEV ZA ODOBRENJE IZMJENE KOJA NIJE MANJA SPECIFIKACIJE PROIZVODA ZAŠTIĆENE OZNAKE IZVORNOSTI/  
ZAŠTIĆENE OZNAKE ZEMLJOPISNOG PODRIJETLA

**Zahtjev za odobrenje izmjene u skladu s člankom 53. stavkom 2. prvim podstavkom Uredbe (EU)  
br. 1151/2012****„ACCIUGHE SOTTO SALE DEL MAR LIGURE”****EU br.: PGI-IT-02177 – 15.9.2016.****ZOI ( ) ZOZP ( X )****1. Skupina koja podnosi zahtjev i legitimni interes**

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

Tel. +39 0185470901  
E-pošta: info@pec.maremossosrl.it

Društvo Maremosso srl, jedini proizvođač proizvoda registriranog ZOZP-a „Acciughe sotto sale del Mar Ligure”, ima pravo podnijeti zahtjev za izmjenu u skladu s člankom 13. stavkom 1. Uredbe Ministarstva za poljoprivrednu, prehrambenu i šumarsku politiku br. 12511 od 14. listopada 2013.

**2. Država članica ili treća zemlja**

Italija

**3. Rubrika specifikacije proizvoda na koju se primjenjuju izmjene**

- Naziv proizvoda
- Opis proizvoda
- Zemljopisno područje
- Dokaz o podrijetlu
- Metoda proizvodnje
- Povezanost
- Označivanje
- Ostalo (ažuriranje pravne upute)

**4. Vrsta izmjena**

- Izmjena specifikacije proizvoda registriranog ZOI-ja ili ZOZP-a koja se ne može smatrati manjom izmjenom u skladu s člankom 53. stavkom 2. trećim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012.

<sup>(1)</sup> SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

- Izmjena specifikacije proizvoda registriranog ZOI-ja ili ZOZP-a za koji nije objavljen jedinstveni dokument (ili istovrijedan dokument) koja se ne može smatrati manjom izmjenom u skladu s člankom 53. stavkom 2. trećim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012.

## 5. Izmjene

### Opis proizvoda

Sljedeća rečenica iz točke 4.2 sažetka (SL C 279/8 od 22.11.2007.):

„Veličina: veličina od 12 do 20 cm.”

usklađuje se sa sljedećom rečenicom iz članka 2. specifikacije proizvoda:

„Najveća veličina iznosi 20 cm.”

Tom se izmjenom uklanja nedosljednost između specifikacije proizvoda i sažetka. Najmanja i najveća veličina inćuna odnosi se na njegovu veličinu pri ulovu, a ne na veličinu nakon prerade. Najmanja veličina ribe pri ulovu i dalje je 12 cm, kako je predviđeno člankom 5. postojeće specifikacije.

### Zemljopisno područje

Članak 3. specifikacije proizvoda – točka 4.3 sažetka

Rečenica:

„Riba „Acciughe sotto sale del Mar Ligure” lovi se, prerađuje i pakira u vodama uz obalu Ligurije, što obuhvaća područje općina iz regije Ligurije na obali Tirenskog mora ograničeno vododjelnicom.”

mijenja se kako slijedi:

„Riba „Acciughe sotto sale del Mar Ligure” lovi se, prerađuje i pakira u vodama uz obalu Ligurije, što obuhvaća područje općina iz regije Ligurije na obali Tirenskog mora ograničeno vododjelnicom.”

Izraz „confezionamento” mijenja se izrazom „condizionamento” prema izmjeni utvrđenoj sljedećom točkom dokaza o podrijetlu. [Napomena prevoditelja: jezična izmjena teksta na talijanskom jeziku ne utječe na hrvatski prijevod.]

### Dokaz o podrijetlu

Članak 4. specifikacije proizvoda

Rečenica:

„Time, prijavom na različite popise koje vodi inspeksijsko tijelo ribara, prerađivača i pakiratelja te neposrednim obavještanjem inspeksijskog tijela o ulovljenoj i pakiranoj količini osigurava se sljedivost proizvoda.”

mijenja se kako slijedi:

„Time, prijavom na različite popise koje vodi inspeksijsko tijelo ribara, prerađivača i pakiratelja, vođenjem zapisnika o proizvodnji i pakiranju te neposrednim prijavljivanjem ulovljene, prerađene i pakirane količine inspeksijskom tijelu osiguravaju se sljedivost proizvoda i praćenje.”

Izraz „condizionatori” trebao bi se zamijeniti točnijim izrazom „confezionatori”. To će omogućiti preciznije utvrđivanje svakoga gospodarskog subjekta u proizvodnom lancu i olakšati provjeru. [Napomena prevoditelja: jezična izmjena teksta na talijanskom jeziku ne utječe na hrvatski prijevod.]

### Metoda proizvodnje

Članak 5. specifikacije proizvoda

Briše se rečenica:

„Nakon ulova inćuni se moraju staviti u tradicionalne drvene sanduke (veličine 50×33×10 cm) koji sadržavaju otprilike 10 kg proizvoda.”

Trebalo bi izbrisati upućivanje na drvene sanduke jer takvi sanduci podliježu određenom broju higijenskih i zdravstvenih ograničenja zbog kojih je njihova upotreba gospodarskim subjektima komplicirana i neisplativa.

Rečenica:

„Riba se mora čistiti ručno, a glava ukloniti.”

mijenja se kako slijedi:

„Riba se mora čistiti ručno, a glava i crijeva ukloniti.”

Navođenjem da se moraju ukloniti i crijeva, a ne samo glava, što je uobičajena praksa u pripremi slanih inćuna, specifikacija je proizvoda preciznija.

Stavak:

„Nakon čišćenja inćuni se moraju složiti jedan do drugoga u krug u slojevima u bačve od kestena koje su prikladne za primjenu u prehrani. Inćuni mogu zreti u bačvama od kestena ili posudama od terakote tijekom cijelog razdoblja zrenja iz točke (c) ovog članka o metodi zrenja.”

sada glasi:

„Nakon čišćenja inćuni se moraju soliti tako da se slože jedan do drugoga u krug u slojevima u spremnike koji su prikladni za primjenu u prehrani. U tu se svrhu mogu upotrebljavati spremnici od kestena, terakote, plastike ili čelika koji su prikladni za primjenu u prehrani.”

Izmjena je potrebna da bi se proizvođačima tijekom faze soljenja omogućila uporaba spremnika izrađenih od materijala koji nisu drvo i terakota. Nadalje, to će malim poduzećima omogućiti smanjenje troškova proizvodnje povezanih s kupnjom spremnika od terakote i drvenih bačvi.

Upućivanje na razdoblje zrenja izbrisano je jer je to obuhvaćeno točkom (c) o metodi zrenja iz članka 5. specifikacije proizvoda.

Rečenica:

„Pritisak na inćune koji se postiže stavljanjem utega na bačve mora omogućiti stvaranje ekstrakcijskih tekućina.”

mijenja se kako slijedi:

„Pritisak na inćune koji se postiže stavljanjem utega na spremnike mora omogućiti stvaranje ekstrakcijskih tekućina.”

Rečenica odražava izmjenu iz točke 6.

Stavak:

„Temperatura u prostoriji za zrenje može se razlikovati ovisno o vrsti salamure koja se upotrebljava, tj. može iznositi od 20 do 28 °C kada se upotrebljavaju jake salamure i od 6 do 20 °C kada se upotrebljavaju srednje jake salamure. Nakon zrenja slani inćuni moraju se prebaciti iz bačvi u posebne cilindrične staklene spremnike koji se nazivaju „arbanelle”.”

sada glasi:

„Temperatura u prostoriji za zrenje može se razlikovati ovisno o vrsti salamure koja se upotrebljava, tj. može iznositi od 20 do 28 °C kada se upotrebljavaju jake salamure i od 16 do 20 °C kada se upotrebljavaju srednje jake salamure. Nakon zrenja slani inćuni moraju se prebaciti iz spremnika u posebne cilindrične staklene spremnike koji se nazivaju „arbanelle”.”

Prva se rečenica stavka mijenja kako bi se ispravila administrativna pogreška u vezi s najmanjom temperaturom za srednje jake salamure, koja bi trebala iznositi 16 °C, a ne 6 °C. Ta je temperatura preniska za pravilno zrenje. Izmjena druge rečenice odražava izmjenu iz točke 6.

Rečenica:

„U spremniku „arbanelle” gornji sloj inćuna mora se pokriti pokrovom od škriljevca, stakla ili plastike koji su prikladni za primjenu u prehrani kojim se inćuni pritišću.”

mijenja se kako slijedi:

„U spremniku „arbanelle” gornji sloj inćuna mora se pokriti diskom od materijala prikladnog za primjenu u prehrani koji se upotrebljava kako bi se inćuni pritisnuli i zadržali ispod razine salamure.”

Ta je izmjena potrebna da bi se proizvođačima omogućila primjena diskova od materijala koji nisu škriljevac. Naznaka da se disk mora staviti „ispod razine salamure” dodana je na zahtjev proizvođača jer se smatralo da je korisna za proizvodnju.

Dodana je sljedeća rečenica:

„Zapakirani inćuni moraju imati najmanje 10 cm.”

Time se uzima u obzir najmanja veličina ribe nakon uklanjanja glave i osigurava kvaliteta prerađenog proizvoda. Kada riba veličine manje od 10 cm dođe u dodir sa soli tijekom zrenja, meso se previše isuši i to negativno utječe na izgled i organoleptička svojstva proizvoda.

Rečenica:

„Pakiranje se mora zapečatiti kako bi se spriječilo istjecanje tekućine ili onečišćenje izvana.”

mijenja se kako slijedi:

„Pakiranje se mora zapečatiti da bi se spriječilo istjecanje tekućine i onečišćenje izvana te kako bi se ograničilo isparavanje.”

Dodavanjem dijela „te kako bi se ograničilo isparavanje” poboljšava se točnost specifikacije proizvoda.

*Označivanje*

Članak 8. specifikacije proizvoda

Rečenica:

„Inćuni se moraju stavljati na tržište u posebnim staklenim spremnicima koji se nazivaju „arbanelle” s oznakom „Acciughe sotto sale del Mar Ligure” I.G.P. (ZOZP), „Indicazione Geografica Protetta” (Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla) u dvostruko većem fontu od ostalog teksta.”

mijenja se kako slijedi:

„Inćuni se moraju stavljati na tržište u posebnim staklenim spremnicima koji se nazivaju „arbanelle” s oznakom „Acciughe sotto sale del Mar Ligure” I.G.P. (ZOZP) ili „Indicazione Geografica Protetta” (Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla) u dvostruko većem fontu od ostalog teksta.”

Sada se umjesto cijelog termina „zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla” može upotrebljavati akronim „ZOZP”. To proizvođačima pruža veću fleksibilnost u odabiru upućivanja pri osmišljavanju svojih oznaka.

Rečenica:

„Na oznaci mora biti naznačen sastav salamure i svi upotrijebljeni sastojci, tj. inćuni iz Ligurskog mora, voda, sol.”

mijenja se kako slijedi:

„Moraju biti navedeni svi upotrijebljeni sastojci, tj. inćuni iz Ligurskog mora, sol, salamura (sol i voda).”

Ovom se izmjenom provodi točka 1. dijela E Priloga VII. Uredbi (EU) br. 1169/2011.

Rečenica:

„Moraju biti naznačeni datum pakiranja i datum isteka roka valjanosti. Potonji datum ne smije biti dulji od 24 mjeseca od datuma pakiranja.”

mijenja se kako slijedi:

„Moraju biti naznačeni datum pakiranja i datum najkraćeg roka trajanja („najbolje uporabiti do”). Potonji datum ne smije biti dulji od 24 mjeseca od datuma pakiranja.”

Specifikacija proizvoda usklađuje se s općim zakonodavstvom o označivanju hrane.

Točka 4.8 sažetka (SL C 279/8 od 22.11.2007.):

Rečenica:

„Potonji datum ne smije biti dulji od 12 mjeseci od datuma pakiranja.”

usklađuje se sa sljedećom rečenicom iz članka 8. specifikacije proizvoda:

„Potonji datum ne smije biti dulji od 24 mjeseca od datuma pakiranja.”

Tom se izmjenom uklanja nedosljednost između specifikacije proizvoda i točke 4.8 sažetka.

*Ažuriranje pravne upute*

Članak 7. specifikacije proizvoda

Upućivanja na Uredbu (EZ) br. 510/2006 ažurirana su u skladu s Uredbom (EU) br. 1151/2012.

Dodani su naziv i adresa inspekcijskog tijela.

## JEDINSTVENI DOKUMENT

## „ACCIUGHE SOTTO SALE DEL MAR LIGURE”

EU br.: PGI-IT-02177 – 15.9.2016.

ZOI ( ) ZOZP (X)

## 1. Naziv

„Acciughe sotto sale del Mar Ligure”

## 2. Država članica ili treća zemlja

Italija

## 3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda

## 3.1. Vrsta proizvoda

Razred 1.7. Svježa riba, mekušci i rakovi te proizvodi dobiveni od njih

## 3.2. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.

Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla (ZOZP) za „Acciughe sotto sale del Mar Ligure” rezervirana je za proizvod koji se dobiva od inćuna ulovljenih, prerađenih i konzerviranih u soli.

Inćuni, naziv koji se odnosi samo na ribu vrste *Engraulis encrasicolus* L., migracijske su ribe koje u plovama migriraju od proljeća do jeseni u blizini obale Ligurije, a u zimi su u vodama dubine od 100 do 150 m.

Njihova je najveća veličina 20 cm. Gotov proizvod, tj. proizvod koji je spreman za stavljanje na tržište, mora imati sljedeća svojstva:

- vanjski izgled: inćuni moraju biti cijeli, a njihova tanka koža mora biti djelomično vidljiva,
- tekstura: fileti moraju biti mekani i prijanjati uz kost,
- boja: varira od ružičaste do tamnosmeđe, ovisno o dijelu tijela,
- okus: suh, iznimno bogat. Meso je krto i samo lagano masnog okusa.

## 3.3. Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)

—

## 3.4. Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području

Riba koja se upotrebljava za proizvod registriranog ZOZP-a „Acciughe sotto sale del Mar Ligure” mora biti ulovljena i prerađena na području utvrđenom u točki 4. u nastavku.

## 3.5. Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

Inćuni se moraju pakirati na zemljopisnom području utvrđenom u točki 4. s pomoću posebnih staklenih spremnika poznatih pod nazivom „arbanelle”.

Spremnici moraju biti dovoljno veliki da se u njih mogu pakirati inćuni a da ih se ne ošteti. Proizvod se može pakirati u različitim veličinama, ali cilindrični spremnici „arbanelle” od prozirnog stakla moraju sadržavati slane inćune ukupne neto mase od 200 do 3 000 g.

Inćuni se moraju složiti u slojeve koji su odvojeni tankim slojem srednje krupne morske soli. Kako bi se spriječila oksidacija proizvoda, gornji sloj inćuna mora biti potpuno prekriven salamutom posebno pripremljenom za pakiranje proizvoda.

## 3.6. Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

Na oznaci staklenih spremnika koji se nazivaju „arbanelle” mora biti napisano „Acciughe sotto sale del Mar Ligure” I.G.P. (ZOZP) ili „Indicazione Geografica Protetta” (Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla) u dvostruko većem fontu od ostalog teksta. Na oznaci se moraju nalaziti i naziv i adresa proizvođača i pakiratelja proizvoda, prema potrebi, te neto ocijeđena masa. Riječi „Indicazione Geografica Protetta” (Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla) mogu se ponoviti bilo gdje na spremniku ili oznaci, uključujući i u obliku akronima IGP (ZOZP). Moraju biti navedeni svi upotrijebljeni sastojci, tj. inćuni iz Ligurskog mora, sol, salamura (sol i voda). Moraju biti naznačeni datum pakiranja i datum isteka roka valjanosti. Potonji datum ne smije biti dulji od 24 mjeseca od datuma pakiranja. Na oznaci mora biti logotip na kojem su prikazani stilizirani inćuni.

#### 4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

Riba koja se upotrebljava za proizvod registriranog ZOZP-a „Acciughe sotto sale del Mar Ligure” lovi se, prerađuje i pakira u vodama uz obalu Ligurije, što obuhvaća područje općina iz regije Ligurije na obali Tirenskog mora ograničeno vododjelnicom.

Točnije, područje za ribolov obuhvaća zonu uz obalu Ligurije različito udaljenu od obale, ovisno o ribolovnoj dubini (batimetrija od 50 do 300 m), uz najveću udaljenost od 20 km. Upotrebljava se tradicionalna tehnika ribolova, tj. ribolov okružujućim mrežama lampara.

Područje za ribolov mora se definirati jer se riba „Acciughe sotto sale del Mar Ligure” mora preraditi u roku od 12 sati od ulova.

#### 5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

Glavna osnova za podnošenje zahtjeva za priznavanje ZOZP-a „Acciughe sotto sale del Mar Ligure” je ugled proizvoda.

Ugled proizvoda „Acciughe sotto sale del Mar Ligure” već je dugo priznat, i to ne samo na nacionalnom tržištu.

##### *Povijest*

U Liguriji su ribolov i trgovina svježom ribom i inćunima konzerviranim u soli već u 16. stoljeću bili uređeni različitim statutima najvažnijih priobalnih gradova te regije.

Povezanost s inćunima i povezanim gospodarskim djelatnostima bila je toliko važna da su se morala donijeti pravila za uređivanje tehnike ribolova, prerade i stavljanja na tržište.

U to je vrijeme Republika Genova nadzirala opskrbu, cijene i stavljanje ribe na tržište te je provodila postojeća pravila među ribarima.

Prodaja ribe podlijeerala je porezu, tzv. „gabella piscium”. Ribari su se morali držati strogih pravila. Da bi obavljali svoje zanimanje, morali su biti prijavljeni u strukovno udruženje i ispunjavati njegove propise. To je vrijedilo i za trgovce ribom, koji su bili prijavljeni u trgovačko udruženje „Chiapparoli” koje je ime dobilo po riječi „Chiappa” – nazivu područja u Genovi u kojem su prodavali svoje proizvode.

Za mnoge su obitelji soljenje i prodaja slanin inćuna bili pravo umijeće koje se moglo usporediti s proizvodnjom vina zbog brige i preciznosti koje su bile potrebne za kontrolu salamure.

Inćuni su se solili od svibnja do početka kolovoza, a najbolji su inćuni bili oni iz lipnja i srpnja. Za soljenje i prodaju inćuna bila je potrebna posebna dozvola. Budući da je konzumacija svježe ribe bila ograničena na priobalna područja, konzervirana riba bila je iznimno razvijena trgovina za regiju Ligurije.

Zapravo, gorskim su se prolazima na zapadnoj obali koristili konvoji za prijevoz soli i trgovci koji su prodavali konzerviranu ribu („acciugai”). Tradicionalna kvaliteta slanin inćuna iz Ligurskog mora bila je i dalje je poznata u obližnjim regijama i u većini Pijemonta, gdje su inćuni postali glavni sastojak jednog od najpoznatijih regionalnih jela, „bagna cauda”.

##### *Ugled*

Zahvaljujući ugledu, potrošači odmah prepoznaju jedinstvenu i autentičnu prirodu proizvoda. Usko je povezan s tradicionalnom i općom kulturom ligurskog pomorskog umijeća konzerviranja ribe.

U Liguriji umijeće konzerviranja inćuna u soli ima veliku gospodarsku vrijednost zbog velike cijenjenosti među potrošačima, što se odražava u većim prodajnim cijenama od cijena sličnih proizvoda drugog podrijetla.

Osim tih gospodarskih aspekata, potrebno je naglasiti da ribari i stanovnici priobalnih sela i dalje konzerviraju inćune u soli na tradicionalni način, koji se prenosi s naraštaja na naraštaj.

Ta je djelatnost stoga dobro ukorijenjena u kulturu ligurske obale, ali je i dio uspomena mnogih međunarodnih turista koji posjećuju ligurska obalna odmarališta.

Klimu obale Tirenskog mora u Liguriji tijekom cijele godine karakteriziraju blage temperature koje su idealne za prirodni proces zrenja proizvoda. Ograničene promjene temperature uz obalu, na što utječu homeotermni uvjeti mora, pogoduju optimalnom zrenju.

Alpe i Apenini koji se naglo dižu u blizini mora doista su velika prepreka hladnim sjevernim vjetrovima i izoliraju obalno područje. Stoga je ligurska rivijera s razlogom svjetski poznata po blagoj klimi.

**Upućivanje na objavu specifikacije**

(Članak 6. stavak 1. drugi podstavak ove Uredbe)

Ministarstvo je pokrenulo nacionalni postupak prigovora i objavilo zahtjev za izmjenu ZOZP-a za „Acciughe sotto sale del Mar Ligure” u *Službenom listu Talijanske Republike* br. 180 od 3. kolovoza 2016.

Tekst izmijenjene specifikacije proizvoda nalazi se na:

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

---