

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(2017/C 146/10)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet⁽¹⁾ 51. cikke alapján jogot keletkeztet a módosítás iránti kérelem elleni felszólalásra.

AZ OLTALOM ALATT ÁLLÓ EREDETMEGJELÖLÉSEKHEZ/OLTALOM ALATT ÁLLÓ FÖLDRAJZI JELZÉSEKHEZ KAPCSOLÓDÓ TERMÉKLEÍRÁS NEM KISEBB JELENTŐSÉGŰ MÓDOSÍTÁSÁNAK JÓVÁHAGYÁSÁRA IRÁNYULÓ KÉRELEM

Az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének első albekezdése szerinti módosítás jóváhagyására irányuló kérelem**„ACCIUGHE SOTTO SALE DEL MAR LIGURE”****EU-szám: PGI-IT-02177 – 2016.9.15.****OEM () OFJ (X)****1. Kérelmező csoportosulás és jogos érdekek**

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

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

A Maremosso srl vállalat, az „Acciughe sotto sale del Mar Ligure” OFJ egyedüli előállítója a Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (Mezőgazdasági, Élelmiszer- és Erdészeti Minisztérium) 2013. október 14-i 12511. sz. rendelete 13. cikkének 1. albekezdése értelmében módosítási kérelem benyújtására jogosult.

2. Tagállam vagy harmadik ország

Olaszország

3. A termékleírás módosítással érintett rovata

- A termék elnevezése
- A termék leírása
- Földrajzi terület
- A származás igazolása
- Az előállítás módja
- Kapcsolat
- Címkézés
- Egyéb [jogszabályi módosítások]

4. A módosítás típusa

- Bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek nem tekinthető módosítása.

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

- Bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek nem tekinthető oly módon történő módosítása, amelyre vonatkozóan nem tettek közzé egységes (vagy azzal egyenértékű) dokumentumot

5. **Módosítás(ok):**

A termék leírása

Az összefoglaló 4.2. pontjában szereplő mondat (HL C 279./8., 2007.11.22.):

„Méret: a testméret legalább 12 centiméter és legfeljebb 20 centiméter.”

Hozzá lett igazítva a termelési szabályzat 2. cikkének következő mondatához:

„Maximális mérete 20 cm hosszúságú.”

A módosítás a termékleírás és az összefoglaló közötti ellentmondást oldja fel. Az ajóka minimális és maximális hosszúsága a kifogás pillanatában mért hosszúságra utal, nem pedig a feldolgozott ajóka hosszúságára. A hal kifogáskor mért minimális mérete 12 cm, amint azt a hatályos termékleírás 5. cikke már korábban előírta.

Földrajzi terület

A termékleírás 3. cikke – az összefoglaló lap 4.3. pontja

A következő szöveg:

„Az »Acciughe sotto sale del Mar Ligure« OFJ halászati, feldolgozási és csomagolási területe a ligur tengerpart mentén húzódó vizekre terjed ki, valamint Liguria régió azon településeinek területére, amelyek a vízváltó vonalától a tírren tengerpartig futó hegyoldalon fekszenek.”

a következőképpen módosul:

„Az »Acciughe sotto sale del Mar Ligure« OFJ halászati, feldolgozási és csomagolási területe a ligur tengerpart mentén húzódó vizekre terjed ki, valamint Liguria régió azon településeinek területére, amelyek a vízváltó vonalától a tírren tengerpartig futó hegyoldalon fekszenek.”

A „condizionamento” kifejezés helyébe a „confezionamento” kifejezés lép a következő származási igazolásra vonatkozó pont módosítása következtében.

Származási igazolás

A termékleírás 4. cikke

A következő szöveg:

„Ezáltal, valamint az ellenőrző szerv által a halászokról, illetve a feldolgozást és csomagolást végzőkről vezetett megfelelő jegyzékeken keresztül, továbbá a halászott és csomagolt mennyiségeknek az ellenőrző szervezet részére történő azonnali lejelentése révén lehet biztosítani a termék nyomon követhetőségét.”

a következőképpen módosul:

„Ezáltal, valamint az ellenőrző szerv által a halászokról, illetve a feldolgozást és csomagolást végzőkről vezetett megfelelő jegyzékeken és a termelési és csomagolási nyilvántartáson keresztül, továbbá a halászott feldolgozott és csomagolt mennyiségeknek az ellenőrző szervezet részére történő azonnali bejelentése révén lehet biztosítani a termék nyomon követhetőségét.”

Indokolt a „condizionatori” kifejezést a helyesebb „confezionatori” kifejezéssel helyettesíteni. Egy ilyen személy bevonása lehetővé teszi az ellátási lánc különböző szereplőinek pontosabb azonosítását és megkönnyíti az ellenőrzési tevékenységek elvégzését.

Az előállítás módja

A termékleírás 5. cikke

A következő szöveget:

„A kifogást követően az ajókat a kb. 10 kg befogadóképességű (50 × 33 × 10 cm méretű) hagyományos faládákban kell elhelyezni.”

el kell hagyni.

Indokolt a faládákra vonatkozó utalásokat eltávolítani, mivel a *ládák* anyagát egy sor higiéniai-egészségügyi korlátozásnak vetették alá, ami azok felhasználását összetetté és a szolgáltatók számára gazdaságilag előnytelené tette.

A következő szöveg:

„Az ajóka tisztítását kézzel, az állat fejének eltávolításával kell végezni.”

a következőképpen módosul:

„Az ajóka tisztítását kézzel, az állat fejének és zsigereinek eltávolításával kell végezni.”

Ez a termékleírás egyik pontatlanságát orvosolja, mivel meghatározza, hogy az állat fején kívül a zsigereit is el kell távolítani, amint az általában a szózott ajóka készítésekor történik.

A következő bekezdés:

„A megtisztított ajókákat ezt követően élelmiszer tárolására alkalmas, gesztenyefából készült fahordóba kell helyezni sugár alakzatban, egymás fölötti rétegekben. Ezen »érlelési módszerről« szóló cikk c) pontjában meghatározott érleléshez szükséges időtartam egészére vonatkozóan elfogadott a gesztenyefából készült fahordóban vagy a cserépedényben történő érlelés.”

a következőképpen módosul:

„A megtisztított ajókákat ezt követően besózzák és élelmiszer tárolására alkalmas tárolóedényekbe helyezik sugár alakzatban, egymás fölötti rétegekben. Elfogadott az élelmiszer tárolására alkalmas, gesztenyefából, agyagból, műanyagból, vagy acélból készült tárolóedények használata.”

A módosítás azért szükséges, hogy az előállítók a szózási időszakban a fán és az agyagon kívül más anyagokból készült tárolóedényeket is használhassanak. Ez a rendelkezés a cserépedények és fahordók beszerzéséhez kapcsolódó előállítási költségek csökkentését is lehetővé teszi a kisvállalkozások számára.

Az érlelési időszakra történő utalást elhagyták, mivel azt a termékleírás »érlelési módszerről« szóló 5. cikkének c) pontja tárgyalja.

A következő szöveg:

„A hordókra helyezett súlyok által az ajókákra gyakorolt nyomásnak lehetővé kell tennie az extrakciós folyadék képződését.”

a következőképpen módosul:

„A tárolóedényekre helyezett súlyok által az ajókákra gyakorolt nyomásnak lehetővé kell tennie az extrakciós folyadék képződését.”

Ez a mondat tartalmazza a 6. pontban említett módosítást.

A következő bekezdés:

„Az érlelésre szolgáló helyiség hőmérséklete a használatban lévő sós lé típusa szerint változhat, erőteljesen sós lé alkalmazása esetén 20-28 °C, közepes mértékben sós lé alkalmazása esetén pedig 6-20 °C. Az érlelés befejeztével a szózott ajókát a hordókból az »arbanella« megnevezésű, henger alakú, üveg tárolóedényekbe kell átrakni.”

a következőképpen módosul:

„Az érlelésre szolgáló helyiség hőmérséklete a használatban lévő sós lé típusa szerint változhat, erőteljesen sós lé alkalmazása esetén 20–28 °C, közepes mértékben sós lé alkalmazása esetén pedig 16–20 °C. Az érlelés befejeztével a szózott ajókát a tárolóedényekből az »arbanella« elnevezésű, henger alakú, üveg tárolóedényekbe kell átrakni.”

A bekezdés első mondatának módosítása egy, a közepesen sós lé esetére előírt alsó hőmérsékleti értékre vonatkozó tárgyi tévedést helyesbít, valójában ugyanis 16 °C-ról és nem 6 °C-ról van szó, ez utóbbi hőmérséklet túlságosan alacsony az érlelés megfelelő kimeneteléhez. A második mondat a 6. pontban említett módosítást tartalmazza.

A következő szöveg:

„Az »arbanella« üvegedényben az utolsó réteg ajóka fölé egy palából, üvegből vagy élelmiszer-ipari célra alkalmas műanyagból készült korongot kell elhelyezni, amely az ajóka összenyomott állapotban tartását szolgálja.”

a következőképpen módosul:

„Az »arbanella« üvegedényben az utolsó réteg ajóka fölé egy élelmiszerral való érintkezésre alkalmas korongot kell elhelyezni, amely azt a célt szolgálja, hogy az ajókát a sós lé szintje alatt összenyomott állapotban tartsák.”

Ez a módosítás azért szükséges, hogy lehetővé tegye az előállítók számára, hogy a palán kívül más anyagból készült korongot is használhassanak. Ezen túlmenően a korongra vonatkozóan bevezetett »sós lé szintje alatt« pontosítás az előállítók kívánsága, mivel azt az előállítás szempontjából hasznosnak tekintik.

A következő mondat is beillesztésre került:

„A csomagolt ajókának legalább 10 cm hosszúságúnak kell lennie.”

Ez az adat, azon kívül, hogy a későbbiekben *lefejezett* hal kifogáskor mért minimális hosszúságára vonatkozik, garantálja a feldolgozott termék minőségi jellemzőit. Az érlelés folyamán, a só hatására a 10 cm-nél kisebb méretű halak húsa túlzott mértékben kiszárad, veszélyeztetve a küllemét és érzékszervi jellemzőit.

A következő szöveg:

„Az edényt le kell zárni a folyadék kifolyásának, illetve külső szennyeződés bejutásának elkerülése érdekében.”

a következőképpen módosul:

„Az edényt le kell zárni a folyadék kifolyása, külső szennyeződés bejutása, illetve a párolgás elkerülése érdekében.”

A „párolgás elkerülése érdekében” megfogalmazás pontosabbá teszi a termékleírást.

Címkézés

A termékleírás 8. cikke

A következő szöveg:

„Az ajóka értékesítésének az erre a célra szolgáló, »arbanella« nevezetű üveg tárolóedényben kell történnie, amelyre olyan címke kerül elhelyezésre, amelyen a többi felirathoz képest kétszeres betűmérettel feltüntetésre kerül az »Acciughe sotto sale del Mar Ligure« I.G.P. »Indicazione Geografica Protetta« felirat.”

a következőképpen módosul:

„Az ajóka értékesítésének az erre a célra szolgáló, »arbanella« nevezetű üveg tárolóedényben kell történnie, amelyre olyan címke kerül elhelyezésre, amelyen a többi felirathoz képest kétszeres betűmérettel szerepel az »Acciughe sotto sale del Mar Ligure« I.G.P. vagy az »Indicazione Geografica Protetta« felirat.”

Várhatóan az IGP rövidítés alkalmazható a teljes formában kiírt »Indicazione Geografica Protetta« felirat alternatívájaként. Ez a módosítás nagyobb rugalmasságot tesz lehetővé az előállítók részére, akik a címkék megtervezésénél választhatnak a kétféle felirat között.

A következő szöveg:

„Fel kell tüntetni a sós lé összetételét, valamint az összes felhasznált összetevőt, azaz: Ligur-tengeri ajóka, víz és só.”

a következőképpen módosul:

„Fel kell tüntetni valamennyi felhasznált összetevőt, azaz: Ligur-tengeri ajóka, só, sós lé (víz és só).”

A módosítás magában foglalja az 1169/2011/EU rendelet VII. melléklete E. része 1. pontjának rendelkezéseit.

A következő szöveg:

„Fel kell tüntetni ezen túlmenően a kiszereles dátumát és a minőségmegőrzési időt; ez utóbbi nem lehet hosszabb a kiszerelestől számított 24 hónapnál.”

a következőképpen módosul:

„Fel kell tüntetni ezen túlmenően a kiszereles dátumát és a minőségmegőrzési időt (»Minőségét megőrzi: ...«); ez utóbbi nem lehet hosszabb a kiszerelestől számított 24 hónapnál.”

A termékleírás összehangolásra kerül az élelmiszerek címkézésére vonatkozó általános jogszabályokkal.

Az összefoglaló lap 4.8 pontja (HL C 279./8., 2007.11.22.)

A következő mondat:

„Ez utóbbi nem lehet hosszabb a kiszerelestől számított 12 hónapnál.”

Hozzáigazításra kerül a termékleírás 8. cikkének következő mondatához:

„Ez utóbbi nem lehet hosszabb a kiszerelestől számított 24 hónapnál.”

A módosítás a termékleírás és az összefoglaló lap 4.8. pontja közötti ellentmondást oldja fel.

Jogszabályi módosítások

A termékleírás 7. cikke

Az 510/2006/EK rendeletre való hivatkozások helyébe az 1151/2012/EU rendeletre való hivatkozások lépnek.

Meg kell jelölni az ellenőrző hatóság nevét és címét.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„ACCIUGHE SOTTO SALE DEL MAR LIGURE”

EU-szám: PGI-IT-02177 – 2016.9.15.

OEM () OFJ (X)

1. Elnevezés

„Acciughe sotto sale del Mar Ligure”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Olaszország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

1.7. osztály: Friss hal, puhatestűek és rákfélék, valamint ezekből készült termékek

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

Az „Acciughe sotto sale del Mar Ligure” („Ligur-tengeri sózott ajóka”) oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ) az ajóka halászatával, feldolgozásával majd azt követő só alatti tartósításával nyert termék kizárólagos jelölésére szolgál.

Az ajóka – amelyen kizárólag az *Engraulis encrasicolus* L. faj egyedeit értjük –, olyan rajban élő, vándorló hal, amely tavasztól őszig a ligur tengerpart közelében vándorol, télen pedig 100–150 méter mélyen tartózkodik.

Maximális mérete 20 cm hosszúságú. Az érett állapotúnak minősülő, tehát forgalomba hozatalra kész terméknek a következő jellemzőkkel kell rendelkeznie:

- külső megjelenés: az ajókának sértetlennek kell lennie; a nagyon vékony bőrnek részben még látszódnia kell.
- állag: a gyűrűknek puhának és a szálkához tapadónak kell lenniük.
- szín: különféle lehet, a testrésztől függően a rózsaszíntől a sötétbarnáig terjedhet.
- íz: száraz, élénken ízletes. A hús sovány, kissé zsíros ízérzetet ad.

3.3. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)

—

3.4. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni

A hal kifogásának műveleteit és az „Acciughe sotto sale del Mar Ligure” OFJ feldolgozását az alábbi 4. pontban meghatározott területen végzik.

3.5. A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok

Az ajóka csomagolását a 4. pont szerinti földrajzi területen kell elvégezni az erre a célra szolgáló, „arbanella” elnevezésű üveg tárolóedények használatával.

Az „arbanella” tárolóedények méretének elégségesnek kell lennie ahhoz, hogy a termék károsodás nélküli, megfelelő kiszerezését lehetővé tegyék. Különféle méretű kiszerezések lehetségesek, de az átlátszó, henger alakú, „arbanella” üvegedényben tárolható sózott ajóka nettó össztömegének 200 és 3 000 gramm között kell lennie.

Az ajókákat rétegezve kell egymásra elhelyezni, közepes szemcsesúlyú, közönséges tengeri sóból álló vékony rétegek közbeiktatásával. A termék oxidálódásának elkerülése érdekében az utolsó réteg ajókát teljesen be kell fednie a külön a termék kiszerezése céljából készített sós lének.

3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

Az „arbanella” nevezetű üveg tárolóedények címkéjén a többi felirathoz képest kétszeres betűmérettel szerepel az „Acciughe sotto sale del Mar Ligure” IGP vagy az „Indicazione Geografica Protetta” felirat. Ugyanezen a címkén fel kell tüntetni a terméket előállító, valamint esetlegesen azt kiszerező személy vagy társaság nevét és címét, valamint magának a terméknek a nettó tömegét, valamint töltő tömegét. Az „Indicazione Geografica Protetta” jelzést a tárolóedény vagy a címke más részén is fel lehet tüntetni az „IGP” rövidítés formájában. Fel kell tüntetni valamennyi felhasznált összetevőt, azaz: Ligur-tengeri ajóka, só, sós lé (víz és só). Fel kell tüntetni ezen túlmenően a kiszerezés dátumát és a minőségmegőrzési időt; ez utóbbi nem lehet hosszabb a kiszerezéstől számított 24 hónapnál. A címkén meg kell jeleníteni a grafikus logót, amely stilizált ajókákat ábrázol.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

Az „Acciughe sotto sale del Mar Ligure” OFJ halászati és feldolgozási területe a ligur tengerpart mentén húzóódó vizekre terjed ki, valamint Liguria régió azon településeinek területére, amelyek a vízvázalástól a tírrén tengerpartig futó hegyoldalon fekszenek.

Ezen belül is a megjelölt halászati térség a ligur tengerparttal szemközti területre esik, a parttól maximum 20 kilométeres távolságra, amely az (50 és 300 méteres tengermélység közötti) halászati mélység, illetve a hagyományosan alkalmazott – éjszakai lámpás – kerítőháló – halászati technika függvényében változik.

A halászati területet azért szükséges behatárolni, mert az ajókát a fogástól számított 12 órán belül fel kell dolgozni.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

Az „Acciughe sotto sale del Mar Ligure” elnevezésű OFJ elismerésére vonatkozó kérelem alapjául szolgáló alapvető elem az elnevezés ismertsége.

Közismert és széleskörűen bizonyított tény az „Acciughe sotto sale del Mar Ligure” ismertsége a nemzeti piacon túlmenően is.

Története

Az ajóka halászata és kereskedelme – mind a friss termék, mind a sóval tartósított változat tekintetében – Liguriában már a XVI. században szabályozás alatt állt a ligur tengerpart főbb tengerparti városainak különféle statútumaiban.

Az ajókához fűződő kapcsolat, valamint a belőle származó beszállítói háttérgazdaság olyannyira fontos volt ugyanis, hogy szükséges volt olyan jogszabályokat alkotni, amelyek a halászati technikáját, a feldolgozását és a forgalmazását szabályozzák.

Abban az időben a Genovai Köztársaság képes volt teljes folyamatában ellenőrizni a hal beszerzését, az árat, a kereskedelmet, valamint a halászok által betartandó szabályokat.

A hal értékesítését egy külön adó, a „haladó” terhelte. Szigorú törvényeket kellett betartaniuk a halászoknak, akiknek mesterségük gyakorlásához be kellett lépniük a céhbe és be kellett tartaniuk a szervezet által előírt szabályokat. Ugyanez vonatkozott a halárusokra is, akik a „Chiapparoli” nevű céhbe tömörültek, mivel portekájukat Genova városának jól körülhatárolt, „chiappa” elnevezésű részén árusították.

Az ajóka sózása, valamint a sózott ajóka értékesítése számos családnak jelentett kézműves mesterséget, amely a sós lé ellenőrzéséhez szükséges gondoskodás és odafigyelés folytán a borászokéhoz hasonlítható.

A sózásra májustól augusztus elejéig került sor, a legjobb ajóka a júniusi és júliusi volt. Az ajóka sózásához és értékesítéséhez külön működési engedélyre kellett szert tenni. A friss hal fogyasztása a parti térségekre korlátozódott, ám a tartósított termék széles körben és igen jövedelmezően került forgalmazásra.

Így hát a nyugati tengerpart hegyi hágóin nem csak a sószállító karavánokkal lehetett találkozni, hanem az „ajókásokkal” is, ahogy a tartósított halat szállító kereskedőket nevezték. A Ligur-tengeri sózott ajóka hagyományosan jó minősége közismert volt (és közismert ma is) a környező tartományokban, különösen Piemontéban, ahol a Ligur-tengeri sózott ajóka a tartomány egyik legismertebb ételének, a bagna cauda nevű fogásnak a legfőbb hozzávalója.

Ismertség

Ez az ismertség segíti a fogyasztót abban, hogy azonnal felismerje a szóban forgó termék egyediségét és hitelességét, és szorosan kötődik a Ligur-tenger menti közösségek hagyományához és tartósító művészetének közös kultúrájához.

Az ajóka só alatt történő tartósítása Liguriában gazdasági szempontból kiemelt jelentőségű, köszönhetően a fogyasztók körében tapasztalható nagyfokú kedveltségének, ami a máshonnan származó azonos termékekénél magasabb értékesítési árban ölt testet.

Ezeken a gazdasági jellegű megfontolásokon túlmenően kihangsúlyozandó, hogy a halászoknál, valamint a kisebb települések lakóinak otthonában tovább élnek a só alatt tartósított ajóka elkészítésének hagyományos eljárásai, amelyek nemzedékről nemzedékre átadott ősi technikákon alapulnak.

Ez a tevékenység tehát erősen benne gyökeredzik a Ligur-tengerre néző hegyoldalak lakóinak kultúrájában, mint ahogy színes foltként jelen van a Liguria tengerparti településeit felkereső külföldi turisták sokaságának emlékeztetőiben is.

Liguria tírrén-tengerparti hegyoldalainak környezeti adottságai enyhe hőmérsékletet eredményeznek, amely ideálisan biztosítja a termék természetes érlelését. A tenger hőmérséklet-kiegyenlítő hatásának köszönhetően a tengerparti területeken tapasztalható kismértékű hőmérséklet-ingadozás elősegíti az optimális érlelődést.

Az Alpok és az Appenninek tenger felé hirtelen süllyedő hegyvonulatai ugyanis hathatós gátat emelnek az északi hideg áramlatok elé, ugyanakkor pedig szigetelő hatást gyakorolnak a tengerparti térségre. A ligur tengerpart ezen klímának köszönhetően nem véletlenül tett szert világhírré.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

(e rendelet 6. cikke (1) bekezdésének második albekezdése)

Az „Acciughe sotto sale del Mar Ligure” oltalom alatt álló földrajzi jelzéshez kapcsolódó termékleírás módosítására irányuló kérelemnek az Olasz Köztársaság Hivatalos Közlönyének 2016. augusztus 3-án megjelent 180. számában való közzétételével ez a közigazgatási szerv megindította a nemzeti felszólalási eljárást.

A termékleírás módosított szövege megtekinthető az alábbi weboldalon:

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