

KITI AKTAI

EUROPOS KOMISIJA

Pakeitimo paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą
(2017/C 146/10)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą pakeitimo paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 51 straipsnį ⁽¹⁾.

PRODUKTO SU SAUGOMA KILMĖS VIETOS NUORODA ARBA SAUGOMA GEOGRAFINE NUORODA SPECIFIKACIJOS
REIKŠMINGO PAKEITIMO PARAIŠKA

Pakeitimo paraiška pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies pirmą pastraipą.

„ACCIUGHE SOTTO SALE DEL MAR LIGURE“

ES Nr. PGI-IT-02177 – 15.9.2016

SKVN () SGN (X)

1. Pareiškėjų grupė ir teisėtas interesas

Maremosso s.r.l.
Via provinciale per Novano, 24/26
16030 Casarza Ligure (GE)
ITALIA
Tel. +39 0185470901
E. paštas info@pec.maremosso.it

Įmonė *Maremosso s.r.l.*, kuri yra vienintelė SGN „Acciughe sotto sale del Mar Ligure“ gamintoja, turi teisę pateikti pakeitimo paraišką pagal 2013 m. spalio 14 d. Žemės ūkio, maisto ir miškininkystės politikos ministerijos sprendimo Nr. 12511 13 straipsnio 1 dalį.

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Italija

3. Keičiamos produkto specifikacijos antraštinės dalys

- Produkto pavadinimas
- Produkto aprašymas
- Geografinė vietovė
- Kilmės įrodymas
- Gamybos būdas
- Ryšys su geografine vietove
- Ženklinimas
- Kita [atnaujintos nuorodos į teisės aktus]

4. Pakeitimo (-ų) pobūdis

- Produkto su registruota SKVN arba SGN specifikacijos pakeitimas, kuris nėra laikytinas nereikšmingu pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies trečią pastraipą.

⁽¹⁾ OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

- Produkto su registruota SKVN arba SGN, kurio bendrasis (arba lygiavertis) dokumentas nepaskelbtas, specifikacijos pakeitimas, kuris nėra laikytinas nereikšmingu pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies trečią pastraipą.

5. Pakeitimas (-ai)

Produkto aprašymas

Santraukos (OL C 279/8, 2007 11 22) 4.2 punkte pateikiamas sakinyš

„Dydis: žuvies dydis 12–20 centimetrų.“

suderinamas su šiuo produkto specifikacijos 2 straipsnyje įrašytu sakiniu:

„Žuvis negali būti didesnė kaip 20 cm.“

Šiuo pakeitimu užtikrinamas produkto specifikacijos ir santraukos suderinamumas. Nurodomas mažiausias ir didžiausias ančiuvių dydis yra sugautų, o ne perdirbtų žuvų dydis. Mažiausias galimas sugautų žuvų dydis išlieka 12 cm, kaip numatyta šios specifikacijos 5 straipsnyje.

Geografinė vietovė

Produkto specifikacijos 3 straipsnis. Santraukos 4.3 punktas

Sakinyš

„„Acciughe sotto sale del Mar Ligure“ žvejybos, perdirbimo ir fasavimo vietovė – ties Ligūrijos pakrante esantys vandenys ir Ligūrijos regiono savivaldybės, esančios Tirėnų jūros pakrantėje, ribojamoje vandenskyros linijos.“

iš dalies keičiamas taip:

„„Acciughe sotto sale del Mar Ligure“ žvejybos, perdirbimo ir fasavimo vietovė – ties Ligūrijos pakrante esantys vandenys ir Ligūrijos regiono savivaldybės, esančios Tirėnų jūros pakrantėje, ribojamoje vandenskyros linijos.“

Atsižvelgiant į punkte dėl kilmės įrodymo pateiktą pakeitimą, terminas „confezionamento“ (italų k.) pakeistas terminu „condizionamento“.

Kilmės įrodymas

Produkto specifikacijos 4 straipsnis

Sakinyš

„Taip specialiuose kontrolės institucijos sąrašuose registruojant žvejus, perdirbėjus ir fasuotojus, taip pat laiku pranešant apie sužvejotą ir supakuotą kiekį kontrolės institucijai, yra užtikrinamas produkto atsekamumas.“

iš dalies keičiamas taip:

„Taip specialiuose kontrolės institucijos sąrašuose registruojant žvejus, perdirbėjus ir fasuotojus, pildant produkcijos ir pakavimo registravimo žurnalus, taip pat laiku pranešant apie sužvejotą, perdirbtą ir supakuotą kiekį kontrolės institucijai, yra užtikrinamas produkto identifikavimas ir atsekamumas.“

Terminą „condizionatori“ (italų k.) nuspręsta pakeisti tikslesniu terminu „confezionatori“. Taip galima daug tiksliau nustatyti kiekvieną gamybos grandinėje veikiančių veiklos vykdytoją ir supaprastinti kontrolę.

Gamybos būdas

Produkto specifikacijos 5 straipsnis

Sakinyš

„Sužvejoti ančiuviai turi būti sudėti į tradicinės medinės dėžutes (50 × 33 × 10 cm dydžio), kuriose telpa apie 10 kg produkto.“

išbraukiamas.

Nuorodas į medinės dėžutes reikėtų panaikinti, nes tokioms dėžutėms taikomi įvairūs su higiena ir sveikata susiję apribojimai, dėl kurių veiklos vykdytojams tampa sudėtinga ir nepelninga jas naudoti.

Sakinys

„Ančiuviai turi būti valomi rankomis, nupjaunant galvą.“

iš dalies keičiamas taip:

„Ančiuviai turi būti valomi rankomis, nupjaunant galvą ir pašalinant vidaus organus.“

Konkrečiai nurodžius, kad reikia ne tik nupjauti galvą, bet ir pašalinti vidaus organus, kaip paprastai daroma sūdant ančiuvius, produkto specifikacija tampa daug tikslesnė.

Pastraipa

„Išvalyti ančiuviai turi būti sudedami sluoksniais, vienas šalia kito apskritimo forma į kaštonines statines, tinkamas maisto produktams laikyti. Ančiuviai gali būti brandinami kaštoninėse statinėse arba degto molio induose visą brandinimo laikotarpį, nustatytą šio straipsnio c punkte dėl brandinimo būdo.“

keičiama taip:

„Išvalyti ančiuviai turi būti sūdomi sudedant juos sluoksniais, vieną šalia kito apskritimo forma į maisto produktams laikyti tinkamus indus. Šiam tikslui gali būti naudojami maisto produktams laikyti tinkami indai, pagaminti iš kaštono medienos, degto molio, plastiko arba plieno.“

Šį pakeitimą reikia atlikti siekiant suteikti gamintojams galimybę sūdomo etape naudoti ir iš kitų medžiagų, ne tik iš medienos ar degto molio, pagamintus indus. Be to, tai padės mažosioms įmonėms sumažinti gamybos sąnaudas, susijusias su iš degto molio pagamintų indų ar medinių statinių įsigijimu.

Nuoroda į brandinimo laikotarpį išbraukta, nes jis nurodomas produkto specifikacijos 5 straipsnio c punkte („Brandinimo būdas“).

Sakinys

„Naudojant ant statinių dedamus svorius ančiuviai turi būti suspaudžiami taip, kad iš jų išsiskirtų skystis.“

iš dalies keičiamas taip:

„Naudojant ant indų dedamus svorius ančiuviai turi būti suspaudžiami taip, kad iš jų išsiskirtų skystis.“

Sakinys pakeistas atsižvelgiant į 6 punkte minėtą pakeitimą.

Pastraipa

„Brandinimo patalpoje gali būti palaikoma skirtinga temperatūra, atsižvelgiant į naudojamą sūrymą, t. y. naudojant stiprios koncentracijos sūrymus palaikoma 20–28 °C temperatūra, o naudojant vidutinio stiprumo koncentracijos sūrymus – 6–20 °C. Subrandinti sūdyti ančiuviai iš statinių turi būti perkelti į specialius cilindro formos stiklinius indus, kurie vadinami *arbanelle*.“

keičiama taip:

„Brandinimo patalpoje gali būti palaikoma skirtinga temperatūra, atsižvelgiant į naudojamą sūrymą, t. y. naudojant stiprios koncentracijos sūrymus palaikoma 20–28 °C temperatūra, o naudojant vidutinio stiprumo koncentracijos sūrymus – 16–20 °C. Subrandinti sūdyti ančiuviai iš brandinimo indų turi būti perkelti į specialius cilindro formos stiklinius indus, kurie vadinami *arbanelle*.“

Pirmasis pastraipos sakinyje keičiamas norint ištaisyti korektūros klaidą, susijusią su žemiausia temperatūra, kuri turi būti palaikoma naudojant vidutinio stiprumo koncentracijos sūrymus; ji turėtų būti 16 °C, o ne 6 °C, nes tokia temperatūra yra per žema produktui tinkamai subrandinti. Antrasis sakinyje pakeistas atsižvelgiant į 6 punkte minėtą pakeitimą.

Sakinys

„Inde *arbanelle* ant viršutinio ančiuvių sluoksnio turi būti uždėtas maisto produktams nekenksmingas skalūno, stiklinis arba plastikinis diskelis ančiuviams suspausti.“

iš dalies keičiamas taip:

„Inde *arbanelle* ant viršutinio ančiuvių sluoksnio turi būti uždėtas iš maisto produktams nekenksmingos medžiagos pagamintas diskas ančiuviams suspausti, kad juos apsemtų sūrymas.“

Šiuo pakeitimu siekiama suteikti gamintojams galimybę naudoti ne tik iš skalūno, bet ir iš kitų medžiagų pagamintus diskus. Gamintojų prašymu buvo įterpta nuoroda, kad būtina uždengti ančiuvius disku taip, kad juos apsemtų sūrymas, nes nuspręsta, kad ši informacija naudinga gamybos tikslais.

Įterptas šis sakinys:

„Fasuojami ne mažesni nei 10 cm ančiuviai.“

Šiuo atveju turimas omenyje mažiausias galimas žuvų dydis be galvos, taip pat šiuo pakeitimu užtikrinamas perdirbto produkto kokybės reikalavimų laikymasis. Brandinimo metu naudojant druską mažesnėms nei 10 cm žuvims, jų mėsa tampa pernelyg sausa ir tai turi neigiamą poveikį produkto išvaizdai ir juslinėms savybėms.

Sakinys

„Pakuotė turi būti sandariai uždaryta, kad neišbėgtų skystis ir būtų išvengta užteršimo iš išorės.“

iš dalies keičiamas taip:

„Pakuotė turi būti sandariai uždaryta, kad neišbėgtų skystis ir būtų išvengta užteršimo iš išorės, taip pat siekiant, kad skystis neišgaruotų.“

Pridėjus žodžius „taip pat siekiant, kad skystis neišgaruotų“ produkto specifikacija tampa tikslesnė.

Ženklinimas

Produkto specifikacijos 8 straipsnis

Sakinys

„Ančiuviai turi būti parduodami specialiuose stikliniuose induose, vadinamuose arbanelle, ant kurių turi būti uždėta etiketė su dvigubai didesniu už kitas nuorodas užrašu „Acciughe sotto sale del Mar Ligure“ SGN („Saugoma geografinė nuoroda“).“

iš dalies keičiamas taip:

„Ančiuviai turi būti parduodami specialiuose stikliniuose induose, vadinamuose arbanelle, ant kurių turi būti uždėta etiketė su dvigubai didesniu už kitas nuorodas užrašu „Acciughe sotto sale del Mar Ligure“ I.G.P. (SGN) arba „Indicazione Geografica Protetta“ („Saugoma geografinė nuoroda“).“

Nuo šiol vietoje viso termino „Saugoma geografinė nuoroda“ galima vartoti santrumpą SGN. Todėl kurdami etiketes gamintojai gali lanksčiau rinktis vieną iš šių nuorodų.

Sakinys

„Etiketėje turi būti nurodyta sūrymo sudėtis ir visi naudoti ingredientai, t. y. Ligūrijos jūros ančiuviai, vanduo, druska.“

iš dalies keičiamas taip:

„Turi būti nurodyti visi ingredientai, t. y. Ligūrijos jūros ančiuviai, druska, sūrymas (vanduo ir druska).“

Šiuo pakeitimu įgyvendinami Reglamento (ES) Nr. 1169/2011 VII priedo E dalies 1 punkte nustatyti reikalavimai.

Sakinys

„Be to, turi būti nurodyta fasavimo data ir galiojimo pabaigos data. Ji neturi būti vėlesnė nei 24 mėnesiai nuo fasavimo dienos.“

iš dalies keičiamas taip:

„Be to, turi būti nurodyta fasavimo data ir minimalus tinkamumo vartoti terminas. Šis terminas neturi būti vėlesnis nei 24 mėnesiai nuo fasavimo dienos.“

Produkto specifikacija suderinama su bendraisiais maisto produktų ženklavimo teisės aktais.

Santraukos (OL C 279, 2007 11 22, p. 8) 4.8 punktas

Sakinys

„[...] terminas, kuris neturi būti vėlesnis nei 12 mėnesių nuo fasavimo dienos.“

suderinamas su šiuo produkto specifikacijos 8 straipsnyje įrašytu sakiniu:

„Šis terminas neturi būti vėlesnis nei 24 mėnesiai nuo fasavimo dienos.“

Šiuo pakeitimu užtikrinamas produkto specifikacijos ir santraukos 4.8 punkto suderinamumas.

Atnaujinta nuoroda į teisės aktus

Produkto specifikacijos 7 straipsnis

Nuorodos į Reglamentą (EB) Nr. 510/2006 pakeistos nuorodomis į Reglamentą (ES) Nr. 1151/2012.

Įrašytas kontrolės institucijos pavadinimas ir adresas.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„ACCIUGHE SOTTO SALE DEL MAR LIGURE“

ES Nr. PGI-IT-02177 – 15.9.2016

SKVN () SGN (X)

1. Pavadinimas

„Acciughe sotto sale del mar Ligure“

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Italija

3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas

3.1. Produkto rūšis

1.7 klasė. Šviežios žuvis, moliuskai bei vėžiagyviai ir jų produktai.

3.2. Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas

Saugoma geografinė nuoroda (SGN) „Acciughe sotto sale del Mar Ligure“ žymimas produktas, pagamintas iš sužvejotų ančiuvių, kurie perdirbami ir konservuojami druskoje.

Ančiuviai (tik *Engraulis encrasicolus* L. rūšiai priklausančios žuvis) yra migruojančios ir būriais gyvenančios žuvis, kurios nuo pavasario iki rudens migruoja ties Ligūrijos jūros pakrante, o žiemą plaukioja 100–150 metrų gylyje.

Žuvis negali būti didesnės kaip 20 cm. Galutinis parduoti paruoštas produktas turi pasižymėti šiomis savybėmis:

- išorinė išvaizda: ančiuviai neturi būti supjaustyti; labai plona oda dar turi šiek tiek matytis,
- struktūra: filė gabalėliai turi būti minkšti ir prigludę prie ašakų,
- spalva: nuo rausvos iki tamsiai rudos, priklausomai nuo kūno dalies,
- skonis: sausas, itin pikantiškas. Mėsa yra liesa ir tik šiek tiek jaučiamas riebumas.

3.3. Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)

—

3.4. Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje

SGN „Acciughe sotto sale del Mar Ligure“ žymimam produktui gaminti naudojamos žuvis turi būti sugautos ir perdirbamos 4 punkte nurodytoje vietovėje.

3.5. Specialios produkto registruotu pavadinimu pjaustymo, smulkinimo, pakavimo ir kt. taisyklės

Ančiuviai turi būti fasuojami 4 punkte nurodytoje geografinėje vietovėje specialiuose stikliniuose induose, vadinamuose *arbanelle*.

Indai turi būti pakankamai dideli, kad būtų galima tinkamai sudėti ančiuvius jų nepažeidžiant. Galimos skirtingo dydžio pakuotės, tačiau į cilindro formos skaidraus stiklo indą *arbanelle* turi tilpti 200–3 000 g grynojo svorio sūdytų ančiuvių.

Ančiuviai turi būti išdėstyti sluoksniais, tarp jų užberiant ploną vidutinio rupumo jūros druskos sluoksnį. Siekiant išvengti produkto oksidacijos, viršutinis ančiuvių sluoksnis turi būti visiškai apsemtas specialiai produktui paruoštu sūrymu.

3.6. Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo etiketėmis taisyklės

Stikliniai indai, vadinami *arbanelle*, turi būti ženklunami etikete su dvigubai didesniu už kitą tekstą užrašu „Acciughe sotto sale del Mar Ligure“ I.G.P. (SGN) arba „Indicazione Geografica Protetta“ („Saugoma geografinė nuoroda“). Toje pačioje etiketėje turi būti nurodyta: produkto gamintojo ir fasuotojo vardas, pavardė, įmonės pavadinimas ir adresas, taip pat grynas produkto svoris be skysčio. Užrašas „Indicazione Geografica Protetta“ („Saugoma geografinė nuoroda“), taip pat santrumpa „I.G.P.“ (SGN), gali būti pakartoti kitoje indo ar etiketės vietoje. Turi būti nurodyti visi naudoti ingredientai, t. y. Ligūrijos jūros ančiuviai, druska, sūrymas (vanduo ir druska). Be to, turi būti nurodyta fasavimo data ir minimalus tinkamumo vartoti terminas. Šis terminas neturi būti vėlesnis nei 24 mėnesiai nuo fasavimo dienos. Ant etiketę pateikiamas grafinis logotipas, kuriame pavaizduoti stilizuoti ančiuviai.

4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas

SGN „Acciughe sotto sale del Mar Ligure“ žvejybos, perdirbimo ir fasavimo vietovė – ties Ligūrijos pakrante esantys vandenys ir Ligūrijos regiono savivaldybės, esančios Tirėnų jūros pakrantėje, ribojamoje vandenskyros linijos.

Iš nurodytų žvejybos plotų ypač daug žvejojama teritorijoje palei Ligūrijos pakrantę tokiu atstumu nuo kranto, kuriame yra tinkamas gylis žvejybai (batimetrija: 50–300 m), nenutolstant nuo kranto daugiau kaip 20 km. Taip koma tradiciškai naudojama žvejybos technika, t. y. žvejyba apsupamuoju tinklu be sutraukiamojo lyno.

Žvejybos teritorija turi būti aiškiai nustatyta dėl to, kad „Acciughe sotto sale del Mar Ligure“ būtina perdirbti per 12 valandų nuo sužvejavimo.

5. Ryšys su geografine vietove

Pagrindinė priežastis, kuria remiantis prašoma pripažinti SGN „Acciughe sotto sale del Mar Ligure“, yra produkto geras vardas.

„Acciughe sotto sale del Mar Ligure“ geras vardas jau seniai pripažįstamas ne tik nacionalinėje rinkoje.

Istorija

Ligūrijoje jau XVI amžiuje ančiuvių žvejyba ir prekyba jais – tiek šviežiu, tiek druskoje konservuotu produktu – buvo reglamentuojama įvairiuose pagrindinių Ligūrijos pakrantės miestų statutuose.

Geografinės vietovės ryšys su ančiuviais ir susijusia ekonomine veikla buvo toks svarbus, kad reikėjo priimti taisykles, kuriomis būtų reglamentuojamas žvejybos būdas, perdirbimas ir prekyba.

Genujos Respublika tuo metu kontroliavo žuvies tiekimą, kainų nustatymą ir prekybą žuvimi, taip pat užtikrindavo, kad žvejai laikytųsi galiojančių taisyklių.

Parduodant žuvį buvo taikomas „žuvies mokestis“ (*gabella piscium*). Žvejai turėjo laikytis griežtų taisyklių. Norėdami verstis savo profesija, jie turėdavo užsiregistruoti savo profesinėje asociacijoje ir laikytis asociacijos nustatytų taisyklių. Tokia pat nuostata galiojo ir žuvies pardavėjams, iširašiusiems į vadinamąją *Chiapparoli* gildiją, kurios pavadinimas kilo iš Genujos miesto dalies, kurioje jie pardavinėjo savo produktus, pavadinimo *Chiappa*.

Ančiuvių sūdymas ir druskoje konservuotų ančiuvių pardavimas buvo pagrindinis daugelio šeimų amatas. Norint kontroliuoti sūrymą, reikia kruopščios priežiūros ir tikslumo, todėl šį amatą galima prilyginti vyno gamybai.

Ančiuviai būdavo sūdomi nuo gegužės iki rugpjūčio pradžios, o geriausi būdavo birželio ir liepos mėnesiais sūdyti ančiuviai. Kad būtų galima sūdyti ir pardavinėti ančiuvius, buvo būtina gauti specialią licenciją. Šviežia žuvis daugiausia buvo vartojama tik pakrantės vietovėse, tačiau žuvies konservavimas ir prekyba ja Ligūrijos regiono gyventojams tapo itin pelningu užsiėmimu.

Kalnų perėjomis ties vakarine pakrante keliaudavo ne tik druską gabenantys karavanai, bet ir prekiautojai konservuota žuvimi (*acciugai*). Tradicinė sūdytų Ligūrijos jūros ančiuvių kokybė buvo (ir iki šiol yra) žinoma aplinkiniuose regionuose, ypač Pjemonto regione, kur sūdyti Ligūrijos jūros ančiuviai tapo pagrindiniu vieno iš garsiausių regiono patiekalų – *bagna cauda* („karštas padažas“) – ingredientu.

Geras vardas

Geras produkto vardas padeda vartotojui iš karto suprasti šio produkto unikalumą ir autentiškumą, taip pat yra glaudžiai susijęs su Ligūrijos pakrantėje puoselėjama žuvies konservavimo tradicija ir bendra kultūra.

Ligūrijoje ančiuvių konservavimo druskoje veikla įgijo didelę ekonominę vertę dėl itin teigiamo vartotojų įvertinimo, o tai lemia aukštesnes pardavimo kainas, palyginti su panašiais kitų kilmės vietų produktais.

Be šių ekonominių aplinkybių derėtų pabrėžti, kad žvejų ir pakrantės miesteliuose gyvenančių žmonių namuose vis dar naudojami iš kartos į kartą perduodami tradiciniai ančiuvių konservavimo druskoje būdai.

Taigi ši veikla yra giliai išsisknijusi Ligūrijos pakrantės gyventojų kultūroje, be to, ją taip pat prisimena ir daugybė Ligūrijos pajūrio kurortuose apsilankančių užsienio turistų.

Tirėnų jūros pakrantėje esančios Ligūrijos regiono dalies klimatui būdinga švelni temperatūra visus metus, kuri neabejotinai padeda užtikrinti natūralų produkto subrendimą. Produktas puikiai subręsta dėl nedidelės temperatūrų kaitos skirtingose pakrantės vietovėse – tam įtakos turi temperatūros pastovumą lemiantis jūros poveikis.

Iš tiesų smarkiai virš jūros lygio iškilę Alpių ir Apeninų kalnai sudaro tvirtą užtvaramą nuo šaltų šiaurės vėjų ir kartu atskiria pakrantės teritoriją. Būtent dėl tokio švelnaus klimato Ligūrijos Rivjera yra garsi visame pasaulyje.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

(Šio reglamento 6 straipsnio 1 dalies antra pastraipa)

Ministerija pradėjo nacionalinę prieštaravimų pateikimo procedūrą ir paskelbė pasiūlymą iš dalies pakeisti SGN „Acciughe sotto sale del Mar Ligure“ 2016 m. rugpjūčio 3 d. Italijos Respublikos oficialiajame leidinyje Nr. 180.

Pakeistą produkto specifikacijos tekstą galima rasti interneto svetainėje adresu

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