

ANDERE HANDELINGEN

EUROPESE COMMISSIE

Bekendmaking van een wijzigingsaanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2017/C 146/10)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad bezwaar aan te tekenen tegen de wijzigingsaanvraag ⁽¹⁾.

AANVRAAG TOT GOEDKEURING VAN EEN NIET-MINIMALE WIJZIGING VAN HET PRODUCTDOSSIER INZAKE BESCHERMDE OORSPRONGSBENAMING/BESCHERMDE GEOGRAFISCHE AANDUIDING

Aanvraag tot goedkeuring van een wijziging overeenkomstig artikel 53, lid 2, eerste alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012**„ACCIUGHE SOTTO SALE DEL MAR LIGURE”****EU-nr.: PGI-IT-02177 — 15.9.2016****BOB () BGA (X)****1. Aanvragende groepering en rechtmatig belang**

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

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

Het bedrijf Maremosso, de enige producent van de BGA „Acciughe sotto sale del Mar Ligure”, is gerechtigd een wijzigingsaanvraag in te dienen overeenkomstig artikel 13, lid 1, van Besluit nr. 12511 van het ministerie van Landbouw-, Voedsel- en Bosbouwbeleid van 14 oktober 2013.

2. Lidstaat of derde land

Italië

3. Rubriek van het productdossier waarop de wijziging(en) betrekking heeft/hebben

- Naam van het product
- Beschrijving van het product
- Geografisch gebied
- Bewijs van oorsprong
- Werkwijze voor het verkrijgen van het product
- Verband
- Etikettering
- Overige (juridische aanpassingen)

4. Aard van de wijziging(en)

- Wijziging van het productdossier van een geregistreerde BOB of BGA die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet als minimaal kan worden beschouwd.

⁽¹⁾ PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

- Wijziging van het productdossier van een geregistreerde BOB of BGA waarvoor geen enig document (of gelijkwaardig document) is bekendgemaakt, die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet als minimaal kan worden beschouwd.

5. **Wijziging(en)**

Beschrijving van het product

De volgende zin in punt 4.2 van de samenvatting (PB C 279/8 van 22.11.2007):

„Grootte: afmeting van de vissen tussen minimaal 12 en maximaal 20 cm.”

wordt in overeenstemming gebracht met de volgende zin in artikel 2 van het productdossier:

„De afmeting van de vissen bedraagt maximaal 20 cm.”.

Met deze wijziging wordt een inconsistentie tussen het productdossier en de samenvatting weggewerkt. De minimale en maximale afmeting van de ansjovis verwijst naar zijn afmeting bij de vangst, niet zijn afmeting na verwerking. De minimale afmeting van de vis bij vangst blijft 12 cm, overeenkomstig artikel 5 in het huidige dossier.

Geografisch gebied

Artikel 3 van het productdossier — punt 4.3 van de samenvatting

De zin:

„Het gebied waar de BGA „Acciughe sotto sale del Mar Ligure” wordt opgevist, verwerkt en verpakt betreft de wateren langs de Ligurische kust en het grondgebied van de gemeenten van de regio Liguria die aan de Tyrrheense kust liggen en waarvan de grens wordt gevormd door de waterscheiding.”

wordt als volgt gewijzigd:

„Het gebied waar de BGA „Acciughe sotto sale del Mar Ligure” wordt opgevist, verwerkt en verpakt betreft de wateren langs de Ligurische kust en het grondgebied van de gemeenten van de regio Liguria die aan de Tyrrheense kust liggen en waarvan de grens wordt gevormd door de waterscheiding.”.

De term „confezionamento” wordt vervangen door „condizionamento”, overeenkomstig de wijziging aangebracht in het volgende punt betreffende het bewijs van oorsprong. (Opmerking van de vertaler: deze taalkundige wijziging in de Italiaanse tekst heeft geen invloed op de Nederlandse vertaling.)

Bewijs van oorsprong

Artikel 4 van het productdossier

De zin:

„Zodoende, en door registratie in de desbetreffende, door het controleorgaan beheerde registers van de vissers, de verwerkers en de verpakkers, alsmede door tijdige aangifte bij de controlestructuur van de opgeviste en de verpakte hoeveelheden, wordt de traceerbaarheid van het product op ieder moment gegarandeerd.”

wordt als volgt gewijzigd:

„Zodoende, en door registratie in de desbetreffende, door het controleorgaan beheerde registers van de vissers, de verwerkers en de verpakkers, het bijhouden van productie- en verpakkingsregisters, alsmede door tijdige aangifte bij de controlestructuur van zowel de opgeviste, de verwerkte als de verpakte hoeveelheden, wordt de traceerbaarheid en retraceerbaarheid van het product op ieder moment gegarandeerd.”.

De term „condizionatori” moet door het correctere „confezionatori” worden vervangen. Zo kan iedere marktdeelnemer in de productieketen nauwkeuriger worden geïdentificeerd en wordt controle vergemakkelijkt. (Opmerking van de vertaler: deze taalkundige wijziging in de Italiaanse tekst heeft geen invloed op de Nederlandse vertaling.)

Werkwijze voor het verkrijgen van het product

Artikel 5 van het productdossier

De zin:

„Na de vangst moet de ansjovis in de traditionele houten kisten worden gelegd (van 50 × 33 × 10 cm), die elk ongeveer 10 kg product bevatten.”

wordt geschrapt.

De verwijzingen naar houten kisten moeten worden verwijderd aangezien voor zulke kisten uit hygiënische en gezondheidsoverwegingen een aantal beperkingen gelden, waardoor het voor marktdeelnemers moeilijk en niet-renderend is om er gebruik van te maken.

De zin:

„Het schoonmaken van de ansjovis moet met de hand gebeuren, waarbij de kop moet worden verwijderd.”

wordt als volgt gewijzigd:

„Het schoonmaken van de ansjovis moet met de hand gebeuren, waarbij de kop en ingewanden moeten worden verwijderd.”.

Door te vermelden dat niet enkel de kop, maar ook de ingewanden moeten worden verwijderd, zoals de gangbare praktijk is bij het bereiden van gezouten ansjovis, wordt het productdossier nauwkeuriger geformuleerd.

De alinea:

„De schoongemaakte ansjovissen moeten vervolgens in lagen, straalsgewijs in kastanjehouten, voor levensmiddelen bestemde tonnen worden gelegd. De ansjovissen mogen, zoals beschreven in lid (c) van dit artikel over de rijpingsmethode, gedurende de hele rijpingsperiode in kastanjehouten tonnen of aardewerken vaten rijpen.”

wordt vervangen door:

„De schoongemaakte ansjovissen moeten vervolgens worden gezouten door ze in lagen, straalsgewijs in voor levensmiddelen bestemde verpakkingen te leggen. Voor dit doel mogen kastanjehouten, aardewerken, plasticen of stalen verpakkingen bestemd voor levensmiddelen worden gebruikt.”.

Deze wijziging is nodig opdat producenten tijdens het zouten verpakkingen uit ander materiaal dan hout en aardewerk zouden kunnen gebruiken. Daarbovenop kunnen kleinere ondernemingen zo de productiekosten verbonden aan de aankoop van aardewerken potten of houten kisten reduceren.

De verwijzing naar de rijpingsperiode werd verwijderd omdat deze wordt behandeld in lid (c) van de rijpingsmethode in artikel 5 van het productdossier.

De zin:

„De druk die door de gewichten die op de kisten worden geplaatst wordt uitgeoefend moet ervoor zorgen dat extractievocht wordt gevormd.”

wordt als volgt gewijzigd:

„De druk die door de gewichten die op de verpakkingen worden geplaatst wordt uitgeoefend moet ervoor zorgen dat extractievocht wordt gevormd.”.

De wijziging in deze zin is overeenkomstig de wijziging waar in punt 6 naar wordt verwezen.

De alinea:

„De temperatuur in de rijpingskamer mag verschillen afhankelijk van het soort pekel dat wordt gebruikt, d.w.z. tussen 20 en 28 °C wanneer sterk geconcentreerde pekel wordt gebruikt en tussen 6 en 20 °C wanneer gemiddeld geconcentreerde pekel wordt gebruikt. Nadat ze zijn gerijpt, moeten de gezouten ansjovissen uit de vaten worden overgebracht in geschikte cilindervormige glazen potten, „arbanelle” genaamd.”

wordt vervangen door:

„De temperatuur in de rijpingskamer mag verschillen afhankelijk van het soort pekel dat wordt gebruikt, d.w.z. tussen 20 en 28 °C wanneer sterk geconcentreerde pekel wordt gebruikt en tussen 16 en 20 °C wanneer gemiddeld geconcentreerde pekel wordt gebruikt. Nadat ze zijn gerijpt, moeten de gezouten ansjovissen uit de verpakking worden overgebracht in geschikte cilindervormige glazen potten, „arbanelle” genaamd.”.

De eerste zin van de alinea is gewijzigd ter verbetering van een materiële fout betreffende de minimale temperatuur voor gemiddeld geconcentreerde pekel, die 16 °C moet bedragen in plaats van 6 °C, wat een te lage temperatuur is om goed te kunnen rijpen. De wijziging in de tweede zin is overeenkomstig de wijziging waar in punt 6 naar wordt verwezen.

De zin:

„In de „arbanelle” moet bovenop de laatste laag ansjovissen een schijfje van leisteen, glas of plastic voor gebruik voor levensmiddelen worden gelegd om de ansjovissen aangedrukt te houden.”

wordt als volgt gewijzigd:

„In de „arbanelle” moet bovenop de laatste laag ansjovissen een schijfje van een voor levensmiddelen bestemd materiaal worden gelegd om de ansjovissen aangedrukt te houden zodat ze in de pekel ondergedompeld blijven.”.

Deze wijziging is nodig opdat producenten schijfjes uit andere materialen dan leisteen kunnen gebruiken. De aanwijzing dat het schijfje „in de pekel ondergedompeld” moet zijn, werd op vraag van de producenten toegevoegd omdat het nuttig werd geacht voor productiedoeleinden.

De volgende zin werd toegevoegd:

„De verpakte ansjovissen moeten een minimale afmeting van 10 cm hebben.”.

Daarbij wordt rekening gehouden met de minimale afmeting van de vis nadat de kop werd verwijderd en zo worden de kwaliteitskenmerken van het verwerkte product gegarandeerd. Wanneer vissen met een afmeting van minder dan 10 cm tijdens de rijping in contact komen met zout, wordt het vlees overmatig gedehydrateerd en dat heeft een negatieve invloed op het uiterlijk en de organoleptische kenmerken van het product.

De zin:

„De verpakking moet worden verzegeld om te voorkomen dat er vocht uitlekt of dat besmetting van buitenaf plaatsvindt.”

wordt als volgt gewijzigd:

„De verpakking moet worden verzegeld om te voorkomen dat er vocht uitlekt en dat besmetting van buitenaf plaatsvindt en om enige verdamping te beperken.”.

Door „en om enige verdamping te beperken” toe te voegen wordt de nauwkeurigheid van het productdossier verbeterd.

Etikettering

Artikel 8 van het productdossier

De zin:

„De ansjovis moet in de eerder beschreven speciale glazen potten („arbanelle”) in de handel worden gebracht, waarop etiketten zijn aangebracht met daarop in drukletters die twee keer zo groot zijn als die van de andere aanduidingen, de vermelding: „Acciughe sotto sale del Mar Ligure” IGP (BGA) „Indicazione Geografica Protetta” (beschermd geografische aanduiding).”

wordt als volgt gewijzigd:

„De ansjovis moet in de eerder beschreven speciale glazen potten („arbanelle”) in de handel worden gebracht, waarop etiketten zijn aangebracht met daarop in drukletters die twee keer zo groot zijn als die van de andere aanduidingen, de vermelding: „Acciughe sotto sale del Mar Ligure” IGP (BGA) of „Indicazione Geografica Protetta” (beschermd geografische aanduiding).”.

Het acroniem BGA mag nu worden gebruikt in plaats van de volledige term „beschermd geografische aanduiding”. Zo hebben producenten meer vrijheid om de ene of de andere verwijzing te kiezen bij het ontwerpen van hun etiketten.

De zin:

„Verder moeten de samenstelling van de pekel en alle gebruikte ingrediënten worden aangegeven, d.w.z.: „Acciughe del Mar Ligure, acqua e sale” (ansjovis uit de Ligurische Zee, water en zout).”

wordt als volgt gewijzigd:

„Alle gebruikte ingrediënten moeten worden aangegeven, d.w.z.: ansjovis uit de Ligurische zee, zout, pekel (water en zout).”.

Deze wijziging implementeert wat is vastgelegd in deel E, punt 1 van bijlage VII van Verordening (EU) nr. 1169/2011.

De zin:

„Ook moeten de verpakkingsdatum en de uiterste houdbaarheidsdatum worden vermeld; deze laatste mag niet later vallen dan 24 maanden na de datum van de verpakking.”

wordt als volgt gewijzigd:

„Ook moeten de verpakkingsdatum en de datum van minimale houdbaarheid (minimumhoudbaarheidsdatum) worden vermeld; deze laatste mag niet later vallen dan 24 maanden na de datum van de verpakking.”.

Het productdossier wordt in overeenstemming gebracht met de algemene wetgeving inzake voedsletikettering.

Punt 4.8 van de samenvatting (PB C 279/8 van 22.11.2007):

De zin:

„deze laatste mag niet later vallen dan twaalf maanden na de datum van de verpakking.”

wordt in overeenstemming gebracht met de volgende zin in artikel 8 van het productdossier:

„deze laatste mag niet later vallen dan 24 maanden na de datum van de verpakking.”.

Met deze wijziging wordt een inconsistentie tussen het productdossier en punt 4, lid 8, van de beknopte beschrijving weggewerkt.

Juridische aanpassing

Artikel 7 van het productdossier

De verwijzingen naar Verordening (EG) nr. 510/2006 werden bijgewerkt aan de hand van Verordening (EU) nr. 1151/2012.

De naam en het adres van de controlestructuur werden toegevoegd.

ENIG DOCUMENT

„ACCIUGHE SOTTO SALE DEL MAR LIGURE”**EU-nr.: PGI-IT-02177 — 15.9.2016****BOB () BGA (X)****1. Naam**

„Acciughe sotto sale del mar Ligure”

2. Lidstaat of derde land:

Italië

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**3.1. Productcategorie**

Categorie 1.7. Verse vis en schaal-, schelp- en weekdieren en producten op basis van verse vis en schaal-, schelp- en weekdieren.

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

De beschermde geografische aanduiding (BGA) „Acciughe sotto sale del Mar Ligure” is gereserveerd voor, bewerkte en vervolgens door zouten geconserveerde ansjovis.

Ansjovissen, uitsluitend exemplaren van de soort *Engraulis encrasicolus* L., zijn trekvis die in scholen leven die van het voorjaar tot het najaar dichtbij de Ligurische kust leven en zich in de winter op een diepte van 100 tot 150 m terugtrekken.

De afmeting van de vissen bedraagt maximaal 20 cm. Het afgewerkte product, d.w.z. klaar voor de handel, moet de volgende kenmerken hebben:

- uiterlijk: de ansjovissen moeten intact blijven; de zeer fijne huid moet nog gedeeltelijk zichtbaar zijn;
- consistentie: de filets moeten zacht zijn en aan de graat vastzitten;
- kleur: varieert naargelang van het deel van het lichaam van de vis van roze tot diepbruin;
- smaak: droog, zeer smakelijk. Het vlees is mager en heeft geen uitgesproken olieachtige smaak.

3.3. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

—

3.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

De vissen die worden gebruikt voor de BGA „Acciughe sotto sale del Mar Ligure” moeten worden gevangen en verwerkt in het gebied dat wordt afgebakend in punt 4 hierna.

3.5. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspn, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

De ansjovissen moeten worden verpakt in het geografisch gebied dat wordt afgebakend in punt 4 waarbij gebruik wordt gemaakt van speciale glazen potten, „arbanelle” genaamd.

De potten moeten groot genoeg zijn om de ansjovissen goed in te kunnen verpakken zonder het product te beschadigen. Verpakkingen van verschillende afmetingen zijn mogelijk, maar cilindervormige „arbanelle” van doorzichtig glas moeten tussen de 200 en de 3 000 gram gezouten ansjovis bevatten.

De ansjovissen moeten in lagen worden neergelegd, waartussen telkens een gelijkmatige dunne laag gewoon zeezout met een gemiddeld gramgewicht moet worden gelegd. Om de oxidering van het product te voorkomen moet de laatste laag ansjovissen volledig worden afgedekt door de pekel die speciaal voor de verpakking van het product is gemaakt.

3.6. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

Op de etikettering van de glazen potten, „arbanelle” genaamd, moeten de woorden IGP (BGA) „Acciughe sotto sale del Mar Ligure” of „Indicazione Geografica Protetta” (beschermde geografische aanduiding) worden vermeld in een lettertype dat twee keer zo groot is als dat van de andere aanduidingen. Op datzelfde etiket moeten de naam, de firmanaam en het adres van de producent en het eventuele verpakkingsbedrijf worden vermeld, evenals het netto-uitlekgewicht van het product. De vermelding „Indicazione Geografica Protetta” [beschermde geografische aanduiding] mag elders op de verpakking of op het etiket worden herhaald, ook als afkorting „IGP” (BGA). Alle gebruikte ingrediënten moeten worden aangegeven, d.w.z.: ansjovis uit de Ligurische zee, zout, pekel (water en zout). Ook moeten de verpakkingsdatum en de minimumhoudbaarheidsdatum worden vermeld; deze laatste mag niet later vallen dan 24 maanden na de datum van de verpakking. Op het etiket is voorts het grafische logo afgebeeld, met gestileerde ansjovissen.

4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het gebied waar de BGA „Acciughe sotto sale del Mar Ligure” wordt opgevist, verwerkt en verpakt betreft de wateren langs de Ligurische kust en het grondgebied van de gemeenten van de regio Liguria die aan de Tyrrheense kust liggen en waarvan de grens wordt gevormd door de waterscheiding.

Met name het aangegeven visserijgebied ligt voor de kust van Ligurië, op een afstand van de kust die afhankelijk is van de visdiepte (een diepte van 50 tot 300 meter, maximale afstand tot de kust 20 km) en die samenhangt met de visserijtechniek die traditioneel wordt gebruikt, namelijk die met lichtbakken en ringzegen.

Het visserijgebied moet worden afgebakend omdat de „Acciughe sotto sale del Mar Ligure” binnen 12 uur na het vissen moeten worden verwerkt.

5. **Verband met het geografische gebied**

Het belangrijkste element waarop de aanvraag om erkenning van de BGA „Acciughe sotto sale del Mar Ligure” is gebaseerd, is de faam van het product met die naam.

De faam van de „Acciughe sotto sale del Mar Ligure” beperkt zich niet tot Italië en is uitgebreid aangetoond.

Geschiedenis

In Ligurië was de visserij op en de handel in ansjovis, als vers product én in zout geconserveerd, reeds in de XVIe eeuw gereguleerd in de verschillende statuten van de belangrijkste vissersdorpen aan de Ligurische kust.

De band van die dorpen met ansjovis en het daaraan verbonden economische belang, waren zo groot dat er normen moesten worden vastgelegd om de visserijtechniek en de verwerking van en de handel in het product aan regels te binden.

De Republiek Genua was destijds in staat de hele keten van voorziening met vis, de prijzen, de handel en de regels waaraan de vissers zich moesten houden, vast te stellen.

De verkoop van de vis was onderworpen aan een belasting, „la gabella piscium” genaamd. De vissers moesten strenge wetten naleven. Om hun beroep te mogen uitoefenen, moesten ze ingeschreven zijn in het gilde en zich aan de normen houden die dat gilde hen oplegde. Dat gold ook voor de visverkopers, die zich moesten laten inschrijven in het gilde der „Chiapparoli”, aangezien ze hun product op een bepaalde plaats in de stad Genua verkochten, „Chiappa” genaamd.

Het zouten en de verkoop van gezouten ansjovis was voor vele families een waar ambacht, vergelijkbaar met de wijnmakerij wegens de zorgvuldigheid waarmee de pekel moest worden gecontroleerd.

Het zouten van de ansjovissen gebeurde van mei tot begin augustus; de beste ansjovis was die van juni en juli. Om ansjovis te zouten en om deze te kunnen verkopen, moest men een specifieke vergunning voor de uitoefening van dit beroep hebben. De consumptie van verse vis was beperkt tot de kustgebieden, maar het geconserveerde product betekende voor Ligurië een belangrijke en profijtlijke handel.

Met name op de lange bergpassen van de „Riviera di Ponente” naar het achterland kwam je niet alleen karavanen tegen die zout vervoerden, maar ook de „acciugai”: zo werden de verkopers van visconserven genoemd. De kwaliteit die de „Acciughe sotto sale del Mar Ligure” van oudsher had (en nog steeds heeft), was bekend in de aangrenzende regio's, en met name in Piemonte, waar het product het belangrijkste ingrediënt van een van de bekendste regionale gerechten werd: de zogenaamde „bagna cauda”.

Faam

Dankzij deze faam herkent de consument onmiddellijk het unieke en authentieke karakter van het product. De faam van het product is nauw gelieerd aan de traditie en aan de gemeenschappelijke cultuur van de conserveringskunst van de Ligurische kustbewoners.

Het conserveren van ansjovis in zout krijgt in Ligurië een belangrijke economische betekenis door de hoge mate van tevredenheid van de consument. Daardoor zijn de verkoopprijzen hoger dan die van vergelijkbare producten van andere herkomst.

Behalve deze overwegingen van economische aard moet worden benadrukt dat in de huizen van de vissers en van de mensen in de kleinere stadjes de traditie van het maken van gezouten ansjovis is blijven bestaan. Het betreft een traditie die kan bogen op aloude, van generatie op generatie doorgegeven technieken.

Het betreft derhalve een activiteit die sterk geworteld is in de cultuur van de kustbewoners van Ligurië, maar die eveneens een element van „couleur locale” vormt in de herinnering van de vele buitenlandse toeristen die de kustplaatsen van Ligurië bezoeken.

De omstandigheden van de kust van Ligurië aan de Tyrrheense Zee zijn van dien aard dat de temperaturen gematigd zijn en ideaal om te zorgen voor een natuurlijke rijping van het product. De geringe temperatuurverschillen in het kustgebied als gevolg van de temperende invloed van de zee, zijn bevorderlijk voor een optimale rijping van het product.

De bergketens van de Alpen en de Apennijnen, die steil aflopen naar de zee, vormen namelijk een solide barrière tegen de koude luchtstromen uit het noorden en isoleren de kuststrook van het achterland. Het is niet voor niets dat de Ligurische Riviera dankzij dit klimaat wereldberoemd is.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(Artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)

De bevoegde instantie heeft de nationale bezwaarprocedure in gang gezet door het bekendmaken van het voorstel tot wijziging van de BGA „Acciughe sotto sale del Mar Ligure” in de Gazzetta Ufficiale van Italië nr. 180 van 3 augustus 2016.

De geconsolideerde tekst van het productdossier kan worden geraadpleegd op:

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