

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2017/C 146/10)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012⁽¹⁾.

WNIOSK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012**„ACCIUGHE SOTTO SALE DEL MAR LIGURE”****Nr UE: PGI-IT-02177 – 15.9.2016****ChNP () ChOG (X)****1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes**

Maremosso s.r.l.
Via provinciale per Novano 24/26
16030 Casarza Ligure (GE)
WŁOCHY

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

Firma Maremosso s.r.l, jedyny producent „Acciughe sotto sale del Mar Ligure” ChOG, jest uprawniona do złożenia wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 13 ust. 1 dekretu Ministra Rolnictwa i Leśnictwa nr 12511 z 14.10.2013.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne [dostosowanie przepisów]

4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343, 14.12.2012, s. 1.

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5. **Zmiany**

Opis produktu

Zdanie w pkt 4.2 streszczenia (Dz.U. C 279/8 z 22.11.2007):

„Wielkość: długość ryby między 12 a 20 cm”

dostosowuje się do zdania w art. 2 specyfikacji produkcji:

„Maksymalna długość wynosi 20 cm”.

Zmiana ta likwiduje niespójność między specyfikacją produkcji a streszczeniem. Minimalna i maksymalna długość sardeli odnoszą się do sardeli w momencie złowienia, a nie do sardeli przetworzonej. Minimalna wielkość ryby przy złowieniu wynosi nadal 12 cm, jak przewidziano w art. 5 obowiązującej specyfikacji.

Obszar geograficzny

Art. 3 specyfikacji produkcji – pkt 4.3 streszczenia

Zdanie:

„Obszar połowu, przetwarzania i pakowania »Acciughe sotto sale del Mar Ligure« ChOG obejmuje wody przylegające do wybrzeża liguryjskiego oraz terytorium gmin regionu Liguria leżących na obszarze zlewiska Morza Tyrreńskiego.”

otrzymuje brzmienie:

„Obszar połowu, przetwarzania i pakowania »Acciughe sotto sale del Mar Ligure« ChOG obejmuje wody przylegające do wybrzeża liguryjskiego oraz terytorium gmin regionu Liguria leżących na obszarze zlewiska Morza Tyrreńskiego.”

W wersji włoskiej termin „condizionamento” zastępuje się terminem „confezionamento” w następstwie zmiany opisanej w punkcie dotyczącym dowodu pochodzenia.

Dowód pochodzenia

Art. 4 specyfikacji produkcji

Zdanie:

„W ten sposób, oraz dzięki wpisaniu danych katastralnych dotyczących rybaków, przetwórców i podmiotów pakujących do odpowiednich wykazów prowadzonych przez organ kontrolny, a także dzięki zadeklarowaniu we właściwym czasie ilości złowionych i opakowanych, gwarantuje się możliwość odtworzenia historii produktu.”

otrzymuje brzmienie:

„W ten sposób oraz dzięki wpisaniu danych katastralnych dotyczących rybaków, przetwórców i podmiotów pakujących do odpowiednich wykazów prowadzonych przez podmiot kontrolny, dzięki utrzymywaniu rejestrów produkcji i pakowania, a także dzięki zadeklarowaniu we właściwym czasie ilości złowionych i opakowanych, gwarantuje się możliwość identyfikacji i identyfikowalność produktu.”

W wersji włoskiej termin „condizionatori” uznano za stosowne zastąpić bardziej odpowiednim terminem „confezionatori”. Wprowadzenie tego terminu umożliwi dokładniejsze odróżnienie podmiotów sektora i ułatwi kontrolę.

Metoda produkcji

Art. 5 specyfikacji produkcji

Zdanie:

„Po złowieniu sardele umieszcza się w tradycyjnych drewnianych skrzyniach (50 × 33 × 10 cm), które mieszczą ok. 10 kg produktu.”

skreśla się.

Uznano, że należy skreślić odniesienie do skrzyń drewnianych ze względu na to, że drewno na skrzynie jest przedmiotem licznych obostrzeń higieniczno-sanitarnych, które sprawiają, że używanie go jest skomplikowane i nieatrakcyjnie ekonomicznie dla podmiotów.

Zdanie:

„Czyszczenie sardeli musi odbywać się ręcznie i obejmować usuwanie głów ryb.”

otrzymuje brzmienie:

„Czyszczenie sardeli musi odbywać się ręcznie i obejmować usuwanie głów ryb i wnętrzości.”

W ten sposób likwiduje się nieprecyzyjny zapis w specyfikacji produkcji: doprecyzowując, że oprócz głowy usuwa się również wnętrzości, jak ma to zazwyczaj miejsce przy przygotowywaniu solonych sardeli.

Akapit:

„Wyczyszczone sardele układa się promieniście obok siebie w kilku warstwach w beczkach z drewna kasztanowca przeznaczonych do przechowywania żywności. Dojrzewanie w beczkach z drewna kasztanowca lub pojemnikach ceramicznych jest dozwolone przez cały okres niezbędny do osiągnięcia właściwego stopnia dojrzałości, o którym mowa w lit. c) niniejszego artykułu zatytułowanego »Metoda konserwowania«.”

otrzymuje brzmienie:

„Wyczyszczone sardele powinny następnie zostać poddane soleniu, ułożone promieniście obok siebie w kilku warstwach w pojemnikach nadających się do przechowywania żywności. Dozwolone są również pojemniki z drewna kasztanowca, pojemniki ceramiczne, plastikowe lub metalowe, nadające się do przechowywania żywności.”

Zmiana ta była konieczna, aby umożliwić producentom używanie podczas etapu solenia pojemników innych niż drewniane i ceramiczne. Pozwoli to małym gospodarstwom ograniczyć koszty produkcji związane z nabywaniem pojemników ceramicznych i beczek drewnianych.

Usuwa się odniesienie do okresu dojrzewania, ponieważ znajduje się ono w art. 5 lit. c) „Metoda konserwowania” w specyfikacji produkcji.

Zdanie:

„Nacisk wywierany na sardele przez ciężarki umieszczone w beczkach powinien umożliwiać tworzenie się płynów z ekstrakcji.”

otrzymuje brzmienie:

„Nacisk wywierany na sardele przez ciężarki umieszczone w pojemnikach powinien umożliwiać tworzenie się płynów z ekstrakcji.”

W ten sposób uwzględniono zmianę wprowadzoną w pkt 6.

Akapit:

„Temperatura w pomieszczeniu dojrzewania zależy od rodzaju solanki i wynosi od 20 do 28 °C, jeżeli solanka jest mocna, a od 6 do 20 °C, jeżeli solanka jest umiarkowana. Dojrzałe sardele przenosi się z beczek do specjalnych cylindrycznych pojemników ze szkła zwanych arbanelle.”

otrzymuje brzmienie:

„Temperatura w pomieszczeniu dojrzewania zależy od rodzaju solanki i wynosi od 20 do 28 °C, jeżeli solanka jest mocna, a od 16 do 20 °C, jeżeli solanka jest umiarkowana. Dojrzałe sardele przenosi się z pojemników do specjalnych cylindrycznych pojemników ze szkła zwanych arbanelle.”

Zmieniając pierwsze zdanie w akapicie, usuwa się błąd pisarski dotyczący temperatury minimalnej przewidzianej dla solanki umiarkowanej; w rzeczywistości chodzi o 16 °C, a nie 6 °C, co byłyby zbyt niską temperaturą do zapewnienia odpowiedniego przebiegu dojrzewania. Zmiana w drugim zdaniu uwzględnia zmianę wprowadzoną w pkt 6.

Zdanie:

„Ostatnia warstwa sardeli w arbanelle musi zostać przykryta odpowiednim do celów spożywczych krążkiem z łupków, szkła lub tworzywa sztucznego, który ma zadanie ubicie sardeli.”

otrzymuje brzmienie:

„Ostatnia warstwa sardeli w arbanelle musi zostać przykryta odpowiednim do celów spożywczych krążkiem, który ma za zadanie docisnąć sardele i utrzymać je zanurzone w solance.”

Zmiana ta była konieczna, aby umożliwić producentom używanie również krążków innych niż z łupków. Ponadto doprecyzowanie, że krążek musi być zanurzony w solance, było postulatem producentów, którzy uważali je za użyteczne do celów produkcji.

Dodano następujące zdanie:

„Sardele w opakowaniach muszą mieć długość co najmniej 10 cm.”.

Ta informacja, poza uwzględnieniem minimalnej długości ryby przy złowieniu, ale po odgłowieniu, gwarantuje zachowanie jakości w odniesieniu do cech charakterystycznych produktu przetworzonego. Podczas dojrzewania działanie soli na rybę o wielkości poniżej 10 cm doprowadziłoby do nadmiernego wysuszenia mięsa, pogarszając jego wygląd i właściwości smakowe.

Zdanie:

„Opakowanie musi zostać zapieczętowane, aby zapobiec wylewaniu się płynu lub zewnętrznemu skażeniu.”

otrzymuje brzmienie:

„Opakowanie musi zostać zapieczętowane, aby zapobiec wylewaniu się płynu lub zewnętrznemu skażeniu oraz ograniczyć wyparowanie płynu.”.

Wprowadzenie informacji „ograniczyć wyparowanie płynu” zapewnia większą precyzyjność specyfikacji.

Etykietowanie

Art. 8 specyfikacji produkcji

Zdanie:

„Sardele muszą być wprowadzane do obrotu w specjalnych pojemnikach ze szkła, zwanych arbanelle, oznaczonych etykietą, na której znajdują się, pisane czcionką dwa razy większą niż pozostałe oznaczenia, wyrazy: »Acciughe sotto sale del Mar Ligure« IGP »Indicazione Geografica Protetta«.”

otrzymuje brzmienie:

„Sardele muszą być wprowadzane do obrotu w specjalnych pojemnikach ze szkła, zwanych arbanelle, oznaczonych etykietą, na której znajdują się, pisane czcionką dwa razy większą niż pozostałe oznaczenia, wyrazy: »Acciughe sotto sale del Mar Ligure« IGP lub »Indicazione Geografica Protetta«.”.

Oznacza to, że skrót IGP można używać zamiast zapisu w całości „Indicazione Geografica Protetta”. Zmiana ta daje większą swobodę producentom przy opracowywaniu etykiet, jeśli chodzi o wybór jednego lub drugiego zapisu.

Zdanie:

„Wskazany musi być skład solanki i wszystkie wykorzystane składniki, tzn.: sardele z Morza Liguryjskiego, woda i sól.”

otrzymuje brzmienie:

„Należy wskazać wszystkie wykorzystane składniki, tzn.: sardele z Morza Liguryjskiego, sól, solanka (woda i sól).”.

Zmiana ta odpowiada przepisom rozporządzenia (UE) nr 1169/2011, załącznik VII, część E, pkt 1.

Zdanie:

„Ponadto musi być wskazana data pakowania i termin upływu przydatności, która nie może przekraczać 24 miesięcy od daty pakowania.”

otrzymuje brzmienie:

„Ponadto musi być wskazana data pakowania i data minimalnej trwałości (termin przydatności do spożycia), która nie może przekraczać 24 miesięcy od daty pakowania.”.

W ten sposób dostosowuje się specyfikację produkcji do ogólnych uregulowań w zakresie etykietowania środków spożywczych.

Pkt 4.8 streszczenia (Dz.U. C 279/8 z 22.11.2007)

Zdanie:

„[...] , który nie może przekraczać 12 miesięcy od daty pakowania.”

dostosowuje się do zdania w art. 8 specyfikacji produkcji:

„[...] , który nie może przekraczać 24 miesięcy od daty pakowania.”.

Zmiana ta likwiduje niespójność między specyfikacją produkcji a pkt 4.8 streszczenia (Dz.U. C 279/8 z 22.11.2007).

Dostosowanie przepisów

Art. 7 specyfikacji produkcji

Odniesienia do rozporządzenia (WE) nr 510/2006 zastępuje się odniesieniami do rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

Wskazuje się nazwę i adres organu kontrolnego.

JEDNOLITY DOKUMENT

„ACCIUGHE SOTTO SALE DEL MAR LIGURE”

Nr UE: PGI-IT-02177 – 15.9.2016

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa

„Acciughe sotto sale del Mar Ligure”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

Klasa 1.7: Świeże ryby, małże i skorupiaki oraz produkty wytwarzane z nich

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

Chronione oznaczenie geograficzne (ChOG) „Acciughe sotto sale del Mar Ligure” zastrzeżone jest dla produktu otrzymanego ze złowionych, przetworzonych i konserwowanych w soli sardeli.

Sardele, oznaczające w tym przypadku wyłącznie osobniki gatunku *Engraulis encrasicolus* L., są rybami migrującymi i stadnymi, które przemieszczają się w okresie od wiosny do jesieni w pobliżu wybrzeża liguryjskiego, a zimą osiedlają się na głębokości od 100 do 150 m.

Maksymalna długość wynosi 20 cm. Końcowy produkt, gotowy do wprowadzenia do obrotu, posiada następujące cechy:

- wygląd zewnętrzny: sardele muszą być całe; ich bardzo cienka skóra musi być jeszcze częściowo widoczna,
- konsystencja: filety muszą być miękkie i przylegać do ości,
- barwa: niejednolity, od czerwonego do ciemnobrązowego w zależności od części ciała,
- smak: suchy, mocno słony. Mięso jest chude, jedynie nieznacznie tłuste w smaku.

3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

—

3.4. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Etapy połowu i przetwarzania (ChOG) „Acciughe sotto sale del Mar Ligure” odbywają się w obszarze wyznaczonym w pkt 4 poniżej.

3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Pakowanie sardeli powinno odbywać się na obszarze, o którym mowa w pkt 4, przy użyciu specjalnych pojemników szklanych zwanych „arbanelle”.

Pojemniki arbanelle muszą być wystarczająco duże, aby umożliwić odpowiednie pakowanie bez uszkodzenia produktu. Opakowania mogą być różnej wielkości, ale cylindryczne arbanelle z przezroczystego szkła muszą zawierać solone sardele o łącznej masie netto między 200 a 3 000 g.

Kolejne warstwy sardeli przedziela się cienką warstwą średnioziarnistej soli morskiej. Aby zapobiec utlenianiu produktu, ostatnią warstwę sardeli pokrywa się wyłącznie solanką przygotowaną specjalnie do pakowania produktu.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Etykieta na szklanych pojemnikach arbanelle zawiera pisane czcionką dwa razy większą niż pozostałe oznaczenia, wyrazy: „Acciughe sotto sale del Mar Ligure” IGP lub „Indicazione Geografica Protetta”. Ta sama etykieta powinna również zawierać informacje o producencie (nazwę, firmę, adres) i, ewentualnie, o podmiocie pakującym oraz początkową masę netto produktu po odsączeniu. Określenie Indicazione Geografica Protetta (chronione oznaczenie geograficzne) może pojawiać się na innych częściach pojemnika lub etykiety także w postaci skrótu IGP. Należy wskazać wszystkie wykorzystane składniki, tzn.: sardele z Morza Liguryjskiego, sól, solanka (woda i sól). Ponadto musi być wskazana data pakowania i data minimalnej trwałości, która nie może przekraczać 24 miesięcy od daty pakowania. Na etykietach umieszcza się logo przedstawiające stylizowane sardele.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar połowu i przetwarzania „Acciughe sotto sale del Mar Ligure” ChOG obejmuje wody przylegające do wybrzeża liguryjskiego oraz terytorium gmin regionu Liguria leżących na obszarze zlewiska Morza Tyrreńskiego.

W szczególności obszar połowu obejmuje strefę wzdłuż wybrzeża liguryjskiego w odległości od brzegu, wynoszącej maksymalnie 20 km, wynikającej z głębokości (batymetria od 50 do 300 m) i tradycyjnej techniki połowu typu „lampara” z użyciem sieci oplatających.

Konieczność ograniczenia obszaru połowu wynika z potrzeby przetworzenia „Acciughe sotto sale del Mar Ligure” w ciągu 12 godzin od ich złowienia.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Główną podstawę wystąpienia o rejestrację chronionego oznaczenia geograficznego „Acciughe sotto sale del Mar Ligure” stanowi renoma tej nazwy.

Renoma, jaką „Acciughe sotto sale del Mar Ligure” cieszą się na rynku nie tylko krajowym, jest rzeczą od dawna szeroko znaną.

Historia:

Półów sardeli oraz handel zarówno produktem świeżym, jak i konserwowanym w soli był już w XVI w. w Ligurii regulowany różnymi statutami głównych miasteczek rybackich wybrzeża liguryjskiego.

Znaczenie sardeli i związanej z nią działalności gospodarczej było faktycznie na tyle duże, że konieczne stało się skodyfikowanie zasad regulujących technikę połowu, przetwarzania i handlu.

Republika Genuńska była wówczas w stanie kontrolować cały proces dostawy ryby, ceny, handel oraz przestrzeganie przez rybaków ustanowionych zasad.

Sprzedaż ryb obłożona była podatkiem „gabella piscium”. Rybacy musieli przestrzegać surowych reguł. Aby wykonywać swój zawód, musieli też zapisać się do cechu i stosować się do ustalanych przez niego zasad. Dotyczyło to również sprzedawców ryb zapisywanych do cechu Chiapparoli, którego nazwa pochodziła od miejsca w Genui, zwanego „chiappa”, gdzie sprzedawali swój produkt.

Solenie i sprzedaż sardeli w soli stanowiło dla wielu rodzin prawdziwe rzemiosło, porównywalne z produkcją wina z uwagi na precyzję i staranność potrzebną do kontrolowania solanki.

Solenie miało miejsce od maja do początku sierpnia, a najlepsze sardele pochodziły z czerwca i lipca. Aby móc solić i sprzedawać sardele, trzeba było posiadać specjalne pozwolenie. Konsumpcja świeżej ryby ograniczona była do obszarów nadmorskich, ale z konserwowanej postaci produktu Liguria uczyniła dobrze prosperującą branżę handlu.

W szczególności na górskich szlakach zachodniego wybrzeża spotkać było można nie tylko karawany przewożące sól, ale także acciugai, czyli sprzedawców konserwowanych ryb. Tradycyjna jakość „Acciughe sotto sale del Mar Ligure” była, i nadal jest, ceniona w sąsiednich regionach, a zwłaszcza w Piemontcie, gdzie stały się one głównym składnikiem jednej z najbardziej popularnych potraw regionalnych: bagna cauda.

Renoma

Renoma ta pomaga konsumentowi natychmiast rozpoznać niepowtarzalność i autentyczność przedmiotowego produktu i jest ściśle związana z tradycją i ogólną kulturą morskiego rzemiosła liguryjskiego w zakresie konserwowania ryb.

Konserwowanie sardeli w soli ma w Ligurii znaczącą wartość gospodarczą z uwagi na wysokie uznanie ze strony konsumentów, co przekłada się na wyższe ceny sprzedaży niż w przypadku podobnych produktów innego pochodzenia.

Oprócz powyższych aspektów ekonomicznych należy podkreślić, że w domach rybaków i mieszkańców mniejszych ośrodków miejskich podtrzymuje się nadal tradycyjne praktyki przygotowywania sardeli w soli, przekazywane z pokolenia na pokolenie.

Działalność ta jest więc silnie zakorzeniona w kulturze mieszkańców wybrzeża liguryjskiego, a także obecna jako przykład lokalnego kolorytu we wspomnieniach licznych zagranicznych turystów, którzy odwiedzają nadmorskie miejscowości Ligurii.

Warunki klimatyczne wybrzeża tyrreńskiego Ligurii charakteryzują umiarkowane temperatury, idealne do zapewnienia naturalnego dojrzewania produktu. Ograniczone wahania temperatury na terenie wybrzeża, powodowane stałocięplnymi właściwościami morza, sprzyjają optymalnemu dojrzewaniu.

Łańcuchy górskie Alp i Apeninów wznoszące się ostro od poziomu morza stanowią faktycznie poważną barierę dla zimnych wiatrów z północy, a tym samym izolują obszar wybrzeża. Nie przypadkiem wybrzeże liguryjskie jest dzięki takiemu klimatowi słynne na całym świecie.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

Właściwe władze administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu, publikując wniosek o wprowadzenie zmiany ChOG „Acciughe sotto sale del Mar Ligure” w *Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej* nr 180 z dnia 3 sierpnia 2016 r.

Zmieniony tekst specyfikacji produkcji można znaleźć na stronie internetowej:

www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335.
