

ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

Publicarea unei cereri de modificare în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(2017/C 146/10)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de modificare în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului ⁽¹⁾.

CERERE DE APROBARE A UNEI MODIFICĂRI CARE NU ESTE MINORĂ A CAIETULUI DE SARCINI AL UNEI DENUMIRI DE ORIGINE PROTEJATE/INDICAȚII GEOGRAFICE PROTEJATE

Cerere de aprobare a unei modificări în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) primul paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012

„ACCIUGHE SOTTO SALE DEL MAR LIGURE”

Nr. UE: PGI-IT-02177 – 15.9.2016

DOP () IGP (X)

1. Grupul solicitant și interesul legitim

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

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

Societatea Maremosso srl, unicul producător de „Acciughe sotto sale del Mar Ligure” IGP, este îndreptățită să prezinte o cerere de modificare în conformitate cu articolul 13 alineatul (1) din Decretul Ministerului Politicilor Agricole, Alimentare și Forestiere nr. 12511 din 14 octombrie 2013.

2. Statul membru sau țara terță

Italia

3. Rubrica din caietul de sarcini care face obiectul modificării (modificărilor)

- ☐ Denumirea produsului
- ☒ Descrierea produsului
- ☒ Aria geografică
- ☒ Dovada originii
- ☒ Metoda de producție
- ☐ Legătura
- ☒ Etichetarea
- ☒ Altele [actualizări legislative]

4. Tipul modificării (modificărilor)

- ☒ Modificare a caietului de sarcini al unei DOP sau al unei IGP înregistrate, care nu trebuie considerată minoră în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.

⁽¹⁾ JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

- ☐ Modificare a caietului de sarcini al unei DOP sau al unei IGP înregistrate pentru care nu a fost publicat un document unic (sau un echivalent al acestuia), care nu trebuie considerată minoră în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.

5. **Modificare (modificări)**

Descrierea produsului

Următoarea exprimare de la punctul 4.2 din fișa rezumat (JO C 279, 22.11.2007, p. 8):

„dimensiune: lungimea corpului cuprinsă între minimum 12 și maximum 20 centimetri,”

se armonizează cu exprimarea de la articolul 2 din caietul de sarcini:

„Lungimea maximă este de 20 cm.”

Această modificare elimină inconsecvența dintre caietul de sarcini și fișa rezumat. Lungimea minimă și maximă a hamsiei se referă la lungimea sa în momentul capturii, nu la lungimea după prelucrare. Dimensiunea minimă a peștelui în momentul capturii rămâne de 12 cm, astfel cum se prevede la articolul 5 din caietul de sarcini aflat în vigoare.

Aria geografică

Articolul 3 din caietul de sarcini – punctul 4.3 din fișa rezumat

Fraza:

„Zona de pescuit, prelucrare și ambalare a produsului IGP «*Acciughe sotto sale del Mar Ligure*» cuprinde apele care se deschid asupra coastei ligure și teritoriul localităților Regiunii Liguria din fața coastei tireniene, delimitată de linia de despărțire a apelor.”

se modifică după cum urmează:

„Zona de pescuit, prelucrare și ambalare a produsului IGP «*Acciughe sotto sale del Mar Ligure*» cuprinde apele care se deschid asupra coastei ligure și teritoriul localităților regiunii Liguria din fața coastei tireniene, delimitată de linia de despărțire a apelor.”

Termenul „condizionamento” este înlocuit cu „confezionamento”, în conformitate cu modificarea prevăzută la următorul punct, referitor la dovada originii. [Nota traducătorului: această modificare lingvistică a textului în limba italiană nu privește traducerea în limba română.]

Dovada originii

Articolul 4 din caietul de sarcini

Fraza:

„În acest mod și prin înregistrarea pescarilor, a prelucrătorilor și a operatorilor din sectorul de ambalare în listele corespunzătoare gestionate de organismul de control, precum și prin declararea imediată a cantităților pescuite și a celor ambalate către organismul de control se garantează trasabilitatea produsului.”

se modifică după cum urmează:

„În acest mod și prin înregistrarea pescarilor, a prelucrătorilor și a ambalatorilor în listele corespunzătoare gestionate de organismul de control, prin păstrarea unor evidențe ale producției și ambalării, precum și prin declararea imediată către organismul de control a cantităților pescuite, a celor prelucrate și a celor ambalate se garantează trasabilitatea și identificarea produsului.”

Se consideră oportună înlocuirea termenului „condizionatori” cu termenul mai corect „confezionatori”. Acest lucru face posibilă identificarea cu mai mare precizie a operatorilor din lanțul de producție și facilitează activitățile de control.

Metoda de producție

Articolul 5 din caietul de sarcini

Fraza:

„După captură, hamsiile trebuie să fie aranjate în lăzile din lemn tradiționale (cu dimensiunea de 50 × 33 × 10 cm), care conțin circa 10 kg de produs.”

se elimină.

Se consideră oportună eliminarea referirilor la lăzile din lemn, deoarece materialul lemnos al lăzilor a făcut obiectul unor restricții igienico-sanitare, ceea ce face ca utilizarea acestor lăzi să fie complicată și neprofitabilă pentru operatori.

Fraza:

„Hamsiile trebuie să fie curățate cu mâna, iar capul trebuie aruncat.”

se modifică după cum urmează:

„Hamsiile trebuie să fie curățate cu mâna, iar capul și intestinele trebuie aruncate.”

Prin specificarea faptului că nu trebuie aruncat doar capul, ci și intestinele, după cum este practica uzuală în pregătirea hamsiilor sărate, caietul de sarcini devine mai precis.

Frazele:

„Apoi, hamsiile curățate trebuie să fie puse în evantai, în straturi succesive, în butoiașe din lemn de castan potrivite pentru uz alimentar. Hamsiile pot fi maturate în butoiașe din lemn de castan sau în vase de ceramică pe toată durata perioadei de maturare prevăzute la litera (c) a prezentului articol, referitoare la metoda de maturare.”

se modifică după cum urmează:

„Apoi, hamsiile curățate trebuie să fie sărate și puse în evantai, în straturi succesive, în recipiente potrivite pentru uz alimentar. Este permisă utilizarea recipientelor din lemn de castan, de ceramică, de plastic sau de oțel potrivite pentru uz alimentar.”

Această modificare este necesară pentru a li se permite producătorilor să utilizeze, în cursul etapei de sărare, recipiente din alte materiale, diferite de lemn și ceramică. În plus, această dispoziție va permite întreprinderilor mici să reducă costurile de producție legate de achiziționarea recipientelor de ceramică și a butoiașelor din lemn.

Trimiterea la perioada de maturare a fost eliminată, deoarece este cuprinsă la litera (c), referitoare la metoda de maturare, de la articolul 5 din caietul de sarcini.

Fraza:

„Presiunea asupra hamsiilor exercitată de greutatea așezate pe butoiașe trebuie să permită formarea lichidelor de extracție.”

se modifică după cum urmează:

„Presiunea asupra hamsiilor exercitată de greutatea așezate pe recipiente trebuie să permită formarea lichidelor de extracție.”

Fraza reflectă modificarea menționată la punctul 6.

Frazele:

„Temperatura din încăperea de maturare poate varia în funcție de tipul de saramură utilizată, și anume între 20 și 28 °C atunci când sunt utilizate saramuri cu concentrație puternică și între 6 și 20 °C atunci când sunt utilizate saramuri cu concentrație medie. După maturare, hamsiile sărate trebuie mutate din butoiașe în recipiente cilindrice speciale din sticlă, denumite «arbanelle».”

se modifică după cum urmează:

„Temperatura din încăperea de maturare poate varia în funcție de tipul de saramură utilizată, și anume între 20 și 28 °C atunci când sunt utilizate saramuri cu concentrație puternică și între 16 și 20 °C atunci când sunt utilizate saramuri cu concentrație medie. După maturare, hamsiile sărate trebuie mutate din recipientele utilizate în recipiente cilindrice speciale din sticlă, denumite «arbanelle».”

Prima frază este modificată pentru a se corecta o eroare materială referitoare la temperatura minimă prevăzută pentru saramurile cu concentrație medie, care ar trebui să fie de 16 °C, nu de 6 °C, aceasta din urmă fiind o temperatură prea scăzută pentru o maturare adecvată. Modificarea celei de a doua fraze reflectă modificarea menționată la punctul 6.

Fraza:

„În «arbanelle», deasupra ultimului strat de hamsii, trebuie să se pună un disc din ardezie, sticlă sau plastic, de uz alimentar, care să exercite o presiune asupra hamsiilor.”

se modifică după cum urmează:

„În «arbanelle», deasupra ultimului strat de hamsii, trebuie să se pună un disc dintr-un material potrivit pentru uz alimentar, care să exercite o presiune asupra hamsiilor pentru a le menține sub nivelul saramurii.”

Această modificare este necesară pentru a le permite producătorilor să utilizeze discuri din alte materiale, diferite de ardezie. În plus, precizarea că discul trebuie așezat „sub nivelul saramurii” a fost adăugată la cererea producătorilor, deoarece este considerată utilă în scopuri de producție.

Se adaugă propoziția următoare:

„Hamsiile ambalate trebuie să aibă o lungime minimă de 10 cm.”

Această precizare ține seama de lungimea minimă a hamsiei după eliminarea capului și garantează, de asemenea, caracteristicile calitative ale produsului prelucrat. Atunci când o hamsie cu o lungime mai mică de 10 cm intră în contact cu sarea în timpul maturării, carnea devine excesiv de deshidratată, ceea ce dăunează aspectului și caracteristicilor organoleptice ale produsului.

Fraza:

„Ambalajul trebuie să fie sigilat pentru a evita ca lichidul să curgă sau să fie contaminat din exterior.”

se modifică după cum urmează:

„Ambalajul trebuie să fie sigilat pentru a se evita ca lichidul să curgă și să fie contaminat din exterior, precum și pentru a se limita evaporarea.”

Prin adăugarea formulării „precum și pentru a se limita evaporarea”, se îmbunătățește acuratețea caietului de sarcini.

Etichetarea

Articolul 8 din caietul de sarcini

Fraza:

„Comercializarea hamsiilor trebuie să fie efectuată în recipiente speciale din sticlă, numite «arbanelle», pe care trebuie să fie lipită o etichetă care să conțină mențiunea «Acciughe sotto sale del Mar Ligure» IGP «Indicație geografică protejată», scrisă cu caractere de tipar de dimensiune dublă față de cele folosite pentru alte mențiuni.”

se modifică după cum urmează:

„Comercializarea hamsiilor trebuie să fie efectuată în recipiente speciale din sticlă, numite «arbanelle», pe care trebuie să fie lipită o etichetă care să conțină mențiunea «Acciughe sotto sale del Mar Ligure» IGP sau «Indicazione Geografica Protetta», scrisă cu caractere de tipar de dimensiune dublă față de cele folosite pentru alte mențiuni.”

Se prevede că acronimul „IGP” poate fi utilizat în loc de sintagma întreagă „Indicazione Geografica Protetta”. Această modificare le oferă producătorilor o flexibilitate mai mare în alegerea uneia dintre mențiuni atunci când își concep etichetele.

Fraza:

„Compoziția saramurii, precum și toate ingredientele utilizate trebuie să fie indicate, și anume: hamsii din Marea Ligurică, apă și sare.”

se modifică după cum urmează:

„Trebuie indicate toate ingredientele utilizate, și anume: hamsii din Marea Ligurică, sare, saramură (apă și sare).”

Această modificare transpune dispoziția din partea E punctul 1 din anexa VII la Regulamentul (UE) nr. 1169/2011.

Fraza:

„Data ambalării, precum și termenul de valabilitate trebuie să figureze, de asemenea, pe etichetă; acesta din urmă nu trebuie să depășească 24 de luni de la data ambalării.”

se modifică după cum urmează:

„De asemenea, pe etichetă trebuie să figureze data ambalării și termenul minim de valabilitate (data durabilității minimale); acesta din urmă nu trebuie să depășească 24 de luni de la data ambalării.”

Se armonizează caietul de sarcini al produsului cu legislația generală privind etichetarea alimentelor.

Punctul 4.8 din fișa rezumat (JO C 279, 22.11.2007, p. 8):

Exprimarea:

„Acesta din urmă nu trebuie să depășească 12 luni de la data ambalării.”

se armonizează cu exprimarea de la articolul 8 din caietul de sarcini:

„Acesta din urmă nu trebuie să depășească 24 de luni de la data ambalării.”

Această modificare elimină inconsecvența dintre caietul de sarcini al produsului și punctul 4.8 din fișa rezumat (JO C 279, 22.11.2007, p. 8).

Actualizări legislative

Articolul 7 din caietul de sarcini

Trimiterile la Regulamentul (CE) nr. 510/2006 au fost înlocuite cu trimiteri la Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.

Se indică denumirea și adresa organismului de control.

DOCUMENT UNIC

„ACCIUGHE SOTTO SALE DEL MAR LIGURE”

Nr. UE: PGI-IT-02177 – 15.9.2016

DOP () IGP (X)

1. Denumirea

„Acciughe sotto sale del mar Ligure”

2. Statul membru sau țara terță

Italia

3. Descrierea produsului agricol sau alimentar

3.1. Tipul de produs

Clasa 1.7: Pești, moluște și crustacee proaspete și produse derivate

3.2. Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1

Indicația geografică protejată (IGP) „Acciughe sotto sale del Mar Ligure” este rezervată pentru produsul obținut din pescuitul, din prelucrarea și din conservarea cu sare a hamsiilor.

Hamsiile, în ceea ce privește numai exemplarele din specia *Engraulis encrasicolus* L., sunt pești migratori și gregari care se deplasează, de primăvara până toamna, în apropierea coastei ligurice și care, în timpul iernii, se instalează la o adâncime cuprinsă între 100 și 150 m.

Lungimea maximă este de 20 cm. Produsul finit, cu alte cuvinte gata de comercializare, va trebui să prezinte următoarele caracteristici:

- aspect exterior: hamsiile trebuie să fie întregi; pielea, foarte fină, trebuie să fie încă parțial vizibilă;
- consistență: fileurile trebuie să fie moi și lipite de coloana vertebrală;
- culoare: diferă, în funcție de partea corpului, de la roz la maroniu închis;
- gust: uscat, de o savoare deosebită. Carnea este slabă, puțin unsuroasă pe palatul bucal.

3.3. Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)

—

3.4. Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată

Peștii utilizați pentru IGP „Acciughe sotto sale del Mar Ligure” trebuie să fie capturați și prelucrați în aria delimitată la punctul 4 de mai jos.

3.5. Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. a produsului la care se referă denumirea înregistrată

Hamsiile trebuie să fie ambalate în aria geografică delimitată la punctul 4, utilizându-se recipiente speciale din sticlă numite „arbanelle”.

Recipientele („arbanelle”) trebuie să fie suficient de încăpătoare încât să permită o ambalare corespunzătoare a hamsiilor fără a se deteriora produsul. Ambalajele pot fi de diferite dimensiuni, însă recipientele cilindrice din sticlă transparentă numite „arbanelle” trebuie să conțină hamsii sărate a căror greutate netă totală să fie cuprinsă între 200 și 3 000 g.

Hamsiile trebuie să fie așezate în straturi succesive, separate de un strat subțire de sare marină comună, de dimensiune medie. Pentru a se preîntâmpina oxidarea produsului, ultimul strat de hamsii trebuie să fie acoperit în întregime de saramura preparată special pentru ambalarea produsului.

3.6. Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată

Etichetarea recipientelor din sticlă numite „arbanelle” trebuie să conțină mențiunea „Acciughe sotto sale del Mar Ligure” IGP sau „Indicazione Geografica Protetta”, scrisă cu caractere de dimensiune dublă față de cele folosite pentru alte mențiuni. Pe aceeași etichetă trebuie menționate denumirea, sediul social și adresa producătorului și, după caz, a ambalatorului produsului, precum și greutatea netă scursă a produsului. Mențiunea „Indicazione Geografica Protetta” poate fi repetată pe o altă parte a recipientului sau a etichetei, sub forma acronimului IGP. Trebuie indicate toate ingredientele utilizate, și anume: hamsii din Marea Ligurică, sare, saramură (apă și sare). Trebuie să se indice, de asemenea, data ambalării, precum și termenul minim de valabilitate; acesta din urmă nu trebuie să depășească 24 de luni de la data ambalării. Pe etichete trebuie să figureze logoul, care prezintă hamsii stilizate.

4. Delimitarea concisă a ariei geografice

Zona în care se pescuiește și se prelucrează produsul IGP „Acciughe sotto sale del Mar Ligure” cuprinde apele care scaldă coasta ligurică, precum și teritoriul localităților regiunii Liguria din fața coastei tireniene, delimitată de linia de despărțire a apelor.

În special, zona de pescuit indicată se află în zona situată în fața coastei ligurice, la o distanță de coastă ce depinde de adâncimea de pescuit (batimetrie de la 50 la 300 m), cu o distanță maximă de coastă de 20 km. Tehnica de pescuit utilizată în mod tradițional este pescuitul cu „lampara”, dotată cu unelte de perimetru.

Zona de pescuit trebuie să fie delimitată datorită necesității de prelucrare a hamsiilor „Acciughe sotto sale del Mar Ligure” în termen de 12 ore de la captură.

5. Legătura cu aria geografică

Elementul fundamental care stă la baza cererii de recunoaștere a IGP „Acciughe sotto sale del Mar Ligure” este renumele acestei denumiri.

Renumele de care se bucură „Acciughe sotto sale del Mar Ligure” este un fapt recunoscut de multă vreme și nu numai pe piața națională.

Tradiție

În Liguria, începând deja din secolul al XVI-lea, pescuitul și comercializarea hamsiilor proaspete sau conservate în saramură au fost reglementate prin diverse statute ale principalelor cetăți aflate pe coasta ligurică.

Într-adevăr, legătura dintre hamsii și venitul economic aferent a fost atât de importantă, încât a fost necesară adoptarea unor norme care să reglementeze tehnica de pescuit și prelucrarea și comercializarea hamsiilor.

La acel moment, Republica Genova putea controla întregul parcurs al aprovizionării, prețurile și comercializarea peștelui, precum și regulile pe care trebuiau să le respecte pescarii.

Vânzarea peștelui era supusă unui impozit numit „gabella piscium”. Pescarii erau obligați să respecte anumite legi foarte stricte. Pentru a-și exercita profesiunea, aceștia trebuiau să fie înscrși în asociația pescarilor și să respecte regulile impuse de aceasta. Același lucru era valabil și pentru vânzătorii de pește, înscrși în asociația „Chiapparoli”, denumire care provine de la „chiappa”, zona din orașul Genova în care aceștia își vindeau produsul.

Sărarea și vânzarea de hamsii în saramură au reprezentat pentru numeroase familii o adevărată activitate artizanală, comparabilă cu aceea a producătorilor de vin, datorită grijii și atenției necesare la controlul saramurii.

Sărarea se efectua din mai până la începutul lunii august, cele mai bune hamsii fiind cele din lunile iunie și iulie. Pentru a săra hamsiile și pentru a le putea vinde, era necesară obținerea unei autorizații de funcționare specifice. Consumul de pește proaspăt se limita la zonele costiere, însă comerțul cu pește conservat era extrem de important și profitabil în Liguria.

În special de-a lungul trecătorilor din zona Riviera di Ponente se puteau întâlni atât caravanele care transportau sare, cât și „acciugai”: așa erau numiți comercianții de pește conservat. Calitatea tradițională a hamsiilor în saramură din Marea Ligurică a fost și continuă să fie renumită în regiunile limitrofe și mai ales în Piemonte, acolo unde acest produs a devenit ingredientul principal al unuia dintre cele mai cunoscute feluri de mâncare regionale: „bagna cauda”.

Reputație

Această reputație ajută consumatorul să recunoască imediat unicitatea și autenticitatea produsului în cauză, fiind strâns legată de tradiția și cultura generală a conservării peștelui a comunităților de pe coasta ligurică.

Conservarea hamsiilor în saramură are o importanță economică deosebită în Liguria, datorită indicelui considerabil de satisfacție a consumatorilor, care se manifestă prin prețuri de vânzare mai ridicate decât cele ale unor produse asemănătoare de origine diferită.

Dincolo de aceste considerații de natură economică, trebuie subliniat faptul că practicile tradiționale de conservare a hamsiilor în saramură, care utilizează metode vechi transmise din generație în generație, se păstrează încă în casele pescarilor și ale persoanelor care locuiesc în orașele mici.

Prin urmare, această activitate este bine înrădăcinată în cultura locuitorilor de pe coasta ligurică, făcând totodată parte, ca trăsătură caracteristică, din memoria numeroșilor turiști din lumea întreagă care vizitează localitățile de pe litoralul Mării Ligurice.

Condițiile climatice ale coastei tireniene a Liguriei sunt caracterizate de temperaturi moderate, ideale pentru a garanta o maturare naturală a produsului. Variația termică redusă de pe teritoriul costier, determinată de acțiunea homeotermică a mării, favorizează o maturare optimă.

Într-adevăr, lanțurile muntoase ale Alpilor și ale Apeninilor, care coboară abrupt spre mare, reprezintă o barieră puternică împotriva curenților de aer rece dinspre nord, izolând în același timp zona litorală. Prin urmare, nu este o coincidență faptul că zona ligurică este renumită în întreaga lume datorită climei sale.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

[articolul 6 alineatul (1) al doilea paragraf din prezentul regulament]

Administrația actuală a lansat procedura națională de opoziție prin publicarea propunerii de modificare a IGP „Acciughe sotto sale del Mar Ligure” în *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* nr. 180 din 3 august 2016.

Textul caietului de sarcini modificat este disponibil la adresa:

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