

## INÉ AKTY

## EURÓPSKA KOMISIA

**Uverejnenie žiadosti o zmenu podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny**

(2017/C 146/10)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

ŽIADOSŤ O SCHVÁLENIE PODSTATNEJ ZMENY ŠPECIFIKÁCIE VÝROBKU S CHRÁNENÝM OZNAČENÍM PÔVODU ALEBO CHRÁNENÝM ZEMEPISNÝM OZNAČENÍM

**Žiadosť o schválenie zmeny v súlade s článkom 53 ods. 2 prvým pododsekom nariadenia (EÚ) č. 1151/2012**

**„ACCIUGHE SOTTO SALE DEL MAR LIGURE“**

**EÚ č.: PGI-IT-02177 – 15.9.2016**

**CHOP ( ) CHZO ( X )**

**1. Skupina žiadateľov a oprávnený záujem**

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

Spoločnosť Maremosso srl, výhradný výrobca „Acciughe sotto sale del Mar Ligure“ CHZO je oprávnená predložiť žiadosť o zmenu podľa článku 13 ods. 1 vyhlášky ministerstva poľnohospodárstva, potravinárstva a lesného hospodárstva č. 12511 zo 14. októbra 2013.

**2. Členský štát alebo tretia krajina**

Taliansko

**3. Položky v špecifikácii, ktorých sa zmena týka**

- Názov výrobku
- Opis výrobku
- Zemepisná oblasť
- Dôkaz o pôvode
- Spôsob výroby
- Súvislosť
- Označovanie
- Iné [aktualizované právne odkazy]

**4. Typ zmeny (zmien)**

- Zmena špecifikácie výrobku s registrovaným CHOP alebo CHZO, ktorú nemožno považovať za nepodstatnú v zmysle článku 53 ods. 2 tretieho pododseku nariadenia (EÚ) č. 1151/2012.

<sup>(1)</sup> Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

- Zmena špecifikácie výrobku s registrovaným CHOP alebo CHZO, ktorú nemožno považovať za nepodstatnú v zmysle článku 53 ods. 2 tretieho pododseku nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 a v prípade ktorej nebol uverejnený jednotný dokument (alebo rovnocenný dokument).

## 5. Zmena (zmeny)

### Opis výrobku

Nasledujúca veta v bode 4.2. zhrnutia (Ú. v. ES C 279/8 z 22.11.2007):

„Veľkosť: telesné rozmery najmenej 12 a najviac 20 centimetrov,“

sa zosúladiť s nasledujúcou vetou v článku 2 špecifikácie výrobku:

„Maximálna dĺžka je 20 cm.“

Touto zmenou sa odstráni nesúlad medzi špecifikáciou výrobku a zhrnutím. Minimálna a maximálna dĺžka sardely sa týka jej dĺžky pri výlove, nie jej spracovanej dĺžky. Minimálna veľkosť ryby pri výlove je naďalej 12 cm, ako sa stanovuje v článku 5 súčasnej špecifikácie.

### Zemepisná oblasť

Článok 3 špecifikácie výrobku – bod 4.3 zhrnutia

Veta:

„Oblasťou rybolovu, spracovania a úpravy CHZO Acciughe sotto sale del Mar Ligure (Solené sardely z Ligúrskeho mora) sú vody obmývajúce ligúrske pobrežie a územie obcí regiónu Ligúria, ktoré sa nachádzajú na tyrhenskom úbočí ohraničenom rozvodím.“

sa mení takto:

„Oblasťou rybolovu, spracovania a úpravy CHZO ‚Acciughe sotto sale del Mar Ligure‘ sú vody obmývajúce ligúrske pobrežie a územie obcí regiónu Ligúria, ktoré sa nachádzajú na tyrhenskom úbočí ohraničenom rozvodím.“

Pojem „confezionamento“ sa nahrádza pojmom „condizionamento“ v súlade so zmenou stanovenou v nasledujúcom bode o pôvode.

### Dôkaz o pôvode

Článok 4 špecifikácie výrobku

Veta:

„Týmto spôsobom a prostredníctvom zápisu rybárov a spracovateľov do príslušných zoznamov spravovaných kontrolným orgánom, ako aj okamžitým nahlásením vyloveného a spracovaného množstva rýb kontrolnému orgánu, sa zaručí pôvod výrobku.“

sa mení takto:

„Týmto spôsobom a prostredníctvom zápisu rybárov a spracovateľov do príslušných zoznamov spravovaných kontrolným orgánom, uchovávaním záznamov o výrobe a balení, ako aj okamžitým nahlásením vyloveného, spracovaného a zabaleného množstva rýb kontrolnému orgánu, sa zaručí výsledovateľnosť a opätovná výsledovateľnosť výrobku.“

Pojem „condizionatori“ by sa mal nahradiť vhodnejším „confezionatori“. Umožní sa tak identifikácia každého subjektu vo výrobnom reťazci s väčšou presnosťou a zjednoduší sa kontrola.

### Spôsob výroby

Článok 5 špecifikácie výrobku

Veta:

„Po vylovení sa sardely musia umiestniť do tradičných drevených debničiek (veľkosti 50 × 33 × 10 cm), ktoré majú kapacitu približne 10 kíl výrobku.“

psá vypúšťa.

Odkazy na drevené debničky by sa mali odstrániť, keďže tieto debničky sa stali predmetom niekoľkých hygienických a zdravotných obmedzení, z dôvodu ktorých je pre subjekty ich používanie komplikované a nerentabilné.

Veta:

„Sardely sa musia čistiť ručne, pričom sa odstráni hlava.“

sa mení takto:

„Sardely sa musia čistiť ručne, pričom sa odstráni hlava a vnútornosti.“

Špecifikovaním toho, že sa odstraňuje nielen hlava, ale aj vnútornosti, ako je bežnou praxou v príprave slaných sardel, sa spresňuje špecifikácia výrobku.

Odsek:

„Očistené sardely musia byť umiestnené vo vrstvách v tvare hviezdice do sudov z gaštanového dreva vhodných na potravinárske použitie. Sardely môžu dozrievať v sudoch z gaštanového dreva alebo v keramických nádobách po celý čas dozrievania požadovaný v písmene c) tohto článku o spôsobe dozrievania.“

teraz znie:

„Očistené sardely musia byť osolené tak, že sa umiestnia vo vrstvách v tvare hviezdice do nádob vhodných na potravinárske použitie. Na tento účel sa môžu použiť nádoby z gaštanového dreva, keramiky, plastu alebo ocele, ktoré sú vhodné na potravinárske použitie.“

Táto zmena je potrebná, aby výrobcovia mohli používať nádoby z iného materiálu, ako je drevo a keramika, počas fázy solenia. Okrem toho sa tak umožní malým podnikom znížiť výrobné náklady spojené s nákupom keramických nádob a drevených sudov.

Odkaz na obdobie dozrievania bol vypustený, pretože je obsiahnutý v písmene c) o spôsobe dozrievania v článku 5 špecifikácie výrobku.

Veta:

„Tlak vyvíjaný na sardely závažiami umiestnenými na sudoch musí umožniť tvorbu extrakčných tekutín.“

sa mení takto:

„Tlak vyvíjaný na sardely závažiami umiestnenými na nádobách musí umožniť tvorbu extrakčných tekutín.“

Vo vete je zohľadnená zmena uvedená v bode 6.

Odsek:

„Teplota v miestnosti dozrievania sa môže líšiť podľa druhu použitého nálevu, t. j. od 20 do 28 °C pri použití silných nálevov a od 6 do 20 °C pri použití stredných nálevov. Po ukončení dozrievania sa solené sardely musia premiestniť zo sudov do príslušných sklenených valcových pohárov, ktoré sa nazývajú ‚arbanelle‘.“

sa mení takto:

„Teplota v miestnosti dozrievania sa môže líšiť podľa druhu použitého nálevu, t. j. od 20 do 28 °C pri použití silných nálevov a od 16 do 20 °C pri použití stredných nálevov. Po ukončení dozrievania sa solené sardely musia premiestniť z nádob do príslušných sklenených valcových pohárov, ktoré sa nazývajú ‚arbanelle‘.“

Prvá veta v odseku sa mení, aby sa odstránila administratívna chyba týkajúca sa minimálnej teploty pre stredné nálevy, ktorá má byť 16 °C, nie 6 °C, pretože uvedená teplota je príliš nízka pre správne dozrievanie. V zmene v druhej vete je zohľadnená zmena uvedená v bode 6.

Veta:

„Vo valcových pohároch musí byť na vrchnej vrstve sardel umiestnený kotúč z bridlice, skla alebo plastu, vhodný na potravinárske použitie, s cieľom udržať sardely stlačené.“

sa mení takto:

„Vo valcových pohároch musí byť na vrchnej vrstve sardel umiestnený kotúč z materiálu vhodného na potravinárske použitie, s cieľom udržať sardely stlačené pod hladinou nálevu.“

Táto zmena je potrebná na to, aby mohli výrobcovia používať kotúče z iného materiálu, ako je bridlica. Informácia o tom, že kotúč musí byť umiestnený „pod hladinou nálevu“ bola doplnená na žiadosť výrobcov, keďže sa považovala za užitočnú na výrobné účely.

Doplňa sa táto veta:

„Zabalené sardely musia mať minimálnu dĺžku 10 cm.“

Zohľadňuje sa v tom minimálna dĺžka ryby po odstránení hlavy a takisto sa tým zabezpečuje kvalitatívna vlastnosť spracovaného výrobku. Keď sa ryba s dĺžkou menej ako 10 cm dostane do kontaktu so soľou počas zrenia, mäso sa stane nadmerne dehydratovaným a táto skutočnosť negatívne vplýva na vzhľad a organoleptické vlastnosti výrobku.

Veta:

„Pohár musí byť utesnený, aby sa zabránilo úniku tekutiny alebo kontaminácii zvonku.“

sa mení takto:

„Pohár musí byť utesnený, aby sa zabránilo úniku tekutiny alebo kontaminácii zvonku a aby sa zabránilo vyparovaniu.“

Doplnením „a aby sa zabránilo vyparovaniu“ sa spresňuje špecifikácia výrobku.

*Označovanie*

Článok 8 špecifikácie výrobku

Veta:

„Sardely sa musia predávať v príslušných sklenených pohároch nazývaných ‚arbanelle‘, ktoré musia mať na povrchu označenie s nápismi ‚Acciughe sotto sale del Mar Ligure‘ a CHZO ‚chránené zemepisné označenie‘, a to tlačovým písmom dvakrát väčším ako ostatné údaje.“

sa mení takto:

„Sardely sa musia predávať v príslušných sklenených pohároch nazývaných ‚arbanelle‘, ktoré musia mať na povrchu označenie s nápismi ‚Acciughe sotto sale del Mar Ligure‘ CHZO alebo ‚chránené zemepisné označenie‘, a to tlačovým písmom dvakrát väčším ako ostatné údaje.“

Namiesto celého pojmu chránené zemepisné označenie sa teraz môže používať skratka CHZO. Výrobcom sa tak poskytuje väčšia flexibilita, aby si pri navrhovaní etikiet mohli vybrať jeden alebo druhý odkaz.

Veta:

„Na výrobku sa musí uviesť zloženie slaného nálevu a všetkých použitých prísad, t. j.: sardely z Ligúrskeho mora, voda a soľ.“

sa mení takto:

„Na výrobku sa musia uviesť všetky použité prísady, t. j.: sardely z Ligúrskeho mora, soľ, nálev (soľ a voda).“

Touto zmenou sa preberajú ustanovenia časti E bodu 1 prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1169/2011.

Veta:

„Okrem toho sa musí uviesť dátum balenia a dátum spotreby, ktorý nesmie presiahnuť 24 mesiacov od dátumu balenia.“

sa mení takto:

„Okrem toho sa musí uviesť dátum balenia a dátum minimálnej trvanlivosti, ktorý nesmie presiahnuť 24 mesiacov od dátumu balenia.“

Špecifikácia výrobku sa zosúladuje so všeobecnými právnymi predpismi o označovaní potravín.

Bod 4.8. zhrnutia (Ú. v. ES C 279/8 z 22.11.2007):

Veta:

„ktorý nesmie presiahnuť 12 mesiacov od dátumu balenia.“

sa zosúladiť s nasledujúcou vetou v článku 8 špecifikácie výrobku:

„ktorý nesmie presiahnuť 24 mesiacov od dátumu balenia.“

Touto zmenou sa odstráni nesúlad medzi špecifikáciou výrobku a bodom 4.8. zhrnutia (Ú. v. ES C 279/8 z 22.11.2007).

*Aktualizovaný odkaz na právnu normu*

Článok 7 špecifikácie výrobku

Odkazy na nariadenie (ES) č. 510/2006 boli aktualizované na nariadenie (EÚ) č. 1151/2012.

Doplnil sa názov a adresa kontrolného orgánu.

## JEDNOTNÝ DOKUMENT

## „ACCIUGHE SOTTO SALE DEL MAR LIGURE“

EÚ č.: PGI-IT-02177 – 15.9.2016

CHOP ( ) CHZO ( X )

1. **Názov:**

„Acciughe sotto sale del Mar Ligure“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Taliano

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**3.1. *Druh výrobku*

Trieda 1.7: Čerstvé ryby, mäkkýše a kôrovce a výrobky z nich.

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

Chránené zemepisné označenie (CHZO) „Acciughe sotto sale del Mar Ligure“ (solené sardely z Ligúrskeho mora) je vyhradené pre výrobok získaný rybolovom, spracovaním a následnou konzerváciou sardel solením.

Sardely, v tomto dokumente označujúce výhradne jedince druhu *Engraulis encrasicolus* L., sú ryby migrujúce v húfoch, ktoré sa od jari do jesene prechodne zdržujú v blízkosti ligúrskeho pobrežia a v zime sa usídľujú v hĺbke 100 až 150 metrov.

Maximálna dĺžka je 20 cm. Výrobok definovaný ako zrelý, čiže výrobok pripravený na uvedenie na trh, musí mať tieto vlastnosti:

- vonkajší vzhľad: sardely musia byť celé; veľmi jemná koža musí byť ešte čiastočne viditeľná,
- konzistencia: plátky musia byť mäkké a priliehať ku kosti,
- farba: rôzna podľa časti tela, od ružovej po tmavohnedú,
- chuť: suchá, výrazne lahodná, mäso je chudé, má málo mastnú chuť.

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

—

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Ryby používané na CHZO „Acciughe sotto sale del Mar Ligure“ musia byť vylovené a spracované v oblasti vymedzenej v bode 4.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Sardely musia byť balené v zemepisnej oblasti vymedzenej v bode 4 s použitím príslušných sklenených pohárov, ktoré sa nazývajú „arbanelle“.

Poháre musia byť dostatočne veľké, aby sa sardely mohli zabalit bez poškodenia výrobku. Balenia môžu mať rôznu veľkosť, ale valcové poháre z priehľadného skla musia obsahovať solené sardely s celkovou čistou hmotnosťou od 200 do 3 000 g.

Sardely musia byť uložené vo viacerých vrstvách, medzi ktorými je tenká vrstva bežnej stredne hrubej morskej soli. Aby sa zabránilo oxidácii výrobku, musí byť vrchná vrstva sardel úplne zakrytá slaným nálevom pripraveným špeciálne na účely zalievania výrobku v sklenených pohároch.

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Označenie sklenených pohárov nazývaných „arbanelle“ musí obsahovať slová „Acciughe sotto sale del Mar Ligure“ CHZO alebo chránené zemepisné označenie tlačným písmom dvakrát väčším ako ostatné údaje. Na tom istom označení sa musí uviesť meno, názov spoločnosti a adresa výrobcu a prípadnej baliarne výrobku, ako aj čistá hmotnosť výrobku a jeho hmotnosť po odkvapnutí. Text „chránené zemepisné označenie“ sa môže zopakovať na inej časti nádoby alebo označenia aj vo forme akronymu CHZO. „Na výrobku sa musia uviesť všetky použité prísady, t. j.: sardely z Ligúrskeho mora, soľ, nálev (soľ a voda).“ Okrem toho sa musí uviesť dátum balenia a dátum spotreby, ktorý nesmie presiahnuť 24 mesiacov od dátumu balenia. Na označení bude umiestnené grafické logo, na ktorom sú zobrazené sardely.

#### 4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Oblasťou rybolovu, spracovania a úpravy CHZO „Acciughe sotto sale del Mar Ligure“ sú vody obmývajúce ligúrske pobrežie a územie obcí regiónu Ligúria, ktoré sa nachádzajú na tyrhenskom úbočí ohraničenom rozvodím.

Označená rybolovná oblasť patrí do oblasti pozdĺž ligúrskeho pobrežia. Jej vzdialenosť od pobrežia závisí od hĺbky rybolovu (hĺbka morského dna od 50 do 300 m), pričom maximálna vzdialenosť od pobrežia je 20 km. Používa sa tradičná metóda rybolovu, t. j. rybolov obchvatnou sieťou bez sťahovacích lán (sieť lampara).

Potreba vymedziť rybolovnú oblasť vyplýva z nutnosti spracovať solené sardely z Ligúrskeho mora do 12 hodín od vylovenia.

#### 5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Táto žiadosť o uznanie CHZO „Acciughe sotto sale del Mar Ligure“ je založená predovšetkým na reputácii tohto označenia.

Dobré meno sardel „Acciughe sotto sale del Mar Ligure“, a to nielen na domácom trhu, je známou a plne dokázanou skutočnosťou.

##### *História*

Už v 16. storočí bol v Ligúrii rybolov, ako aj obchodovanie s čerstvými a soľou konzervovanými sardelami, upravený rôznymi predpismi v hlavných rybárskych osadách na ligúrskom pobreží.

Prepojenie sardel a súvisiacej hospodárskej činnosti bolo také dôležité, že bolo nutné stanoviť pravidlá, ktorými by riadil spôsob ich výlovu, spracovanie a obchodovanie s nimi.

Janovská republika bola v tomto období schopná kontrolovať dopyt, ceny, predaj a pravidlá, ktoré museli rybári dodržiavať.

Predaj týchto rýb podliehal dani nazývanej „la gabella piscium“ (daň z rýb). Rybári museli dodržiavať prísne zákony, a aby mohli vykonávať svoju profesiu, museli byť zapísaní v cechu a dodržiavať predpisy, ktoré stanovilo združenie. To isté platilo pre predavačov rýb, ktorí museli byť zapísaní v cechu pod názvom „Chiapparoli“, keďže svoj výrobok predávali na špecifickom mieste v Janove, ktoré sa nazývalo chiappa (úlovok).

Solenie a predaj solených sardel predstavovalo pre mnohé rodiny skutočné remeslo, porovnateľnú s činnosťou výrobcov vína, keďže kontrole slaného nálevu museli venovať veľkú pozornosť a starostlivosť.

Sardely sa solili od mája do začiatku augusta a najlepšie boli sardely z júna a júla. Na solenie a predaj rýb bolo potrebné získať osobitnú licenciu. Spotreba čerstvých rýb bola síce obmedzená na pobrežné oblasti, ale konzervovaný výrobok predstavoval pre Ligúriu dôležitý a výnosný obchod.

Predovšetkým v horských priesmykoch na západnom pobreží sa nestretávali len karavány prepravujúce soľ, ale aj tzv. „acciugai“ – obchodníci s konzervovanými sardelami. Tradičná kvalita solených sardel z Ligúrskeho mora bola (a stále je) povestná v susedných regiónoch, a to predovšetkým v Piemonte, kde sa solené sardely z Ligúrskeho mora stali hlavnou prísadou jedného z najznámejších regionálnych jedál, ktoré sa nazýva „la bagna cauda“.

##### *Dobrá povest*

Dobrá povest tohto výrobku sa prejavuje tak, že spotrebiteľ ihneď rozpozná jeho jedinečnosť a autentickosť. Je úzko spojená s tradíciou a spoločnou kultúrou konzervačného umenia ligúrskeho rybárov.

Konzervovanie sardel soľou získalo v Ligúrii značný hospodársky význam vďaka tomu, že si ich spotrebiteľia vysoko cenia, čo sa prejavuje vo vyššej predajnej cene oproti podobným výrobkom iného pôvodu.

Odhliadnuc od týchto úvah hospodárskeho charakteru treba zdôrazniť, že rybári a obyvatelia menších miest stále udržiavajú tradíciu domácej prípravy solených sardel starodávnymi výrobnými postupmi odovzdávanými z generácie na generáciu.

Táto činnosť je hlboko zakorenená v kultúre obyvateľov prímorskej časti Ligúrie a ako súčasť miestneho koloritu si ju pamätajú aj mnohí zahraniční turisti, ktorí túto oblasť navštívili.

Podnebie tyrhenského úbočia v Ligúrii sa vyznačuje miernymi teplotami, ktoré sú ideálne na prirodzené dozrievanie výrobku. Menšie tepelné rozdiely na území pobrežia, podmienené stálym tepelným pôsobením mora, podporujú optimálne dozrievanie.

Alpy a Apeniny, ktoré sa prudko zvažujú smerom k moru, pôsobia ako účinná bariéra pre studené prúdy zo severu a zároveň izolujú túto oblasť od pobrežia. Nie náhodou je ligúrske pobrežie vo svete známe práve vďaka svojmu podnebiu.

**Odkaz na uverejnenie špecifikácie**

(článok 6 ods. 1 druhý pododsek tohto nariadenia)

Ministerstvo začalo vnútroštátne námietkové konanie vo veci uverejnenia návrhu na zmenu CHZO pre „Acciughe sotto sale del Mar Ligure“ v *Úradom vestníku Talianskej republiky* č. 180 z 3. augusta 2016.

Znenie zmenenej špecifikácie výrobku je k dispozícii na tomto webovom sídle:

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

---