

DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

Objava zahtevka za spremembo v skladu s členom 50(2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(2017/C 146/10)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽¹⁾ je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevek.

ZAHTEVEK ZA ODOBRITEV SPREMEMBE SPECIFIKACIJE PROIZVODA ZA ZAŠČITENE OZNAČBE POREKLA/ZAŠČITENE GEOGRAFSKE OZNAČBE, KI NI MANJŠA

Zahtevek za odobritev spremembe v skladu s prvim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012

„ACCIUGHE SOTTO SALE DEL MAR LIGURE“

EU št.: PGI-IT-02177 – 15.9.2016

ZOP () ZGO (X)

1. Skupina vložnikov in pravni interes

Maremosso srl
Via provinciale per Novano 24/26
16030 Casarza Ligure (Ge)
ITALIJA
Tel. +39 0185470901
E-naslov: info@pec.maremossosrl.it

Družba Maremosso srl, edina proizvajalka izdelka, ki ga zajema ZGO „Acciughe sotto sale del Mar Ligure“, ima pravico, da vloži zahtevek za spremembo v skladu s prvim odstavkom člena 13 odloka *Decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali* št. 12511 z dne 14. oktobra 2013.

2. Država članica ali tretja država

Italija

3. Postavka v specifikaciji proizvoda, na katero se sprememba nanaša

- Ime proizvoda
- Opis proizvoda
- Geografsko območje
- Dokazilo o poreklu
- Metoda proizvodnje
- Povezava
- Označevanje
- Drugo [posodobljeni predpisi]

4. Vrsta sprememb

- Sprememba specifikacije proizvoda za registrirano ZOP ali ZGO, ki se ne šteje za manjšo v skladu s tretjim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012.

⁽¹⁾ UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

- Sprememba specifikacije proizvoda za registrirano ZOP ali ZGO, za katero enotni dokument (ali enakovredni dokument) ni bil objavljen, pri čemer se sprememba ne šteje za manjšo v skladu s tretjim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012.

5. Spremembe

Opis proizvoda

Naslednji stavek točke 4.2 povzetka (UL C 279, 22.11.2007, str. 8):

„Velikost: velikosti od najmanj 12 do največ 20 centimetrov“

se uskladi s stavkom člena 2 specifikacije proizvoda:

„Največja velikost je 20 centimetrov.“

Sprememba odpravlja neskladje med specifikacijo proizvoda in povzetkom. Najmanjša in največja velikost veljata za sardone ob ulovu in ne za obdelane sardone. Najmanjša predpisana velikost ribe ob ulovu je vedno 12 centimetrov, kot je navedeno v členu 5 veljavne specifikacije proizvoda.

Geografsko območje

Člen 3 specifikacije proizvoda — točka 4.3 povzetka

Naslednji stavek:

„Območje ulova, predelave in pakiranja proizvodov z ZGO ‚Acciughe sotto sale del Mar Ligure‘ vključuje vode, ki se odpirajo proti ligurski obali in ozemlju občin v deželi Liguriji, ki mejijo na tirensko pobočje, razmejeno z razvodnico.“

se spremeni:

„Območje ulova, predelave in pakiranja proizvodov z ZGO ‚Acciughe sotto sale del Mar Ligure‘ zajema vode pred ligursko obalo in ozemljem občin, ki ležijo na tirenskem pasu dežele Ligurije, razmejenim z razvodnico.“

Italijanski izraz „condizionamento“ se nadomesti z izrazom „confezionamento“ po spremembi, opisani v točki o dokazilu o poreklu.

Dokazilo o poreklu

Člen 4 specifikacije proizvoda

Naslednji stavek:

„S tem in z vpisom ribičev, predelovalcev in izvajalcev pakiranja v registre, ki jih vodi nadzorni organ, ter s pravočasno prijavo količin ulova in pakiranih količin nadzornemu organu se zagotovi sledljivost proizvoda.“

se spremeni:

„S tem in z vpisom ribičev, predelovalcev in izvajalcev pakiranja na sezname, ki jih vodi nadzorni organ, z vodenjem registrov proizvodnje in pakiranja ter s pravočasno prijavo količin ulova ter predelanih in pakiranih količin nadzornemu organu se zagotovita identifikacija in sledljivost proizvoda.“

Ugotovljeno je bilo, da je treba italijanski izraz za izvajalce pakiranja „condizionatori“ zamenjati z natančnejšim izrazom „confezionatori“. Ta izraz omogoča natančnejšo identifikacijo udeležencev v proizvodni verigi in olajša nadzor.

Metoda proizvodnje

Člen 5 specifikacije proizvoda

Naslednji stavek:

„Po ulovu je treba sardone dati v tradicionalne lesene zaboje (50 × 33 × 10), ki vsebujejo približno 10 kg proizvoda.“

se črta.

Ugotovljeno je bilo, da je treba črtati sklic na lesene zaboje, saj je za leseni material za zaboje začela veljati vrsta higienskih in sanitarnih omejitev, zaradi katerih je njihova uporaba za proizvajalce zapletena in se gospodarsko ne izplača.

Naslednji stavek:

„Sardone je treba očistiti ročno in jim odrezati glavo.“

se spremeni:

„Sardone je treba očistiti ročno, pri tem se jim odstranita glava in drobovina.“

Gre za odpravo netočnosti v specifikaciji proizvoda, saj je treba navesti, da je treba poleg glave odstraniti tudi drobovino, kot je običajno pri pripravi nasoljenih sardonov.

Naslednji odstavek:

„Očiščene sardone je nato treba enega poleg drugega v več plasteh položiti v sodčke iz kostanjevega lesa, ki so primerni za živila. Zorenje v sodčkih iz kostanjevega lesa ali v glinenih posodah je dovoljeno za potrebno obdobje zorenja iz točke c) tega člena („metoda zorenja“).“

se spremeni:

„Očiščene sardone je nato treba nasoliti in enega poleg drugega v več plasteh položiti v posode, ki so primerne za stik z živili. Dovoljena je tudi uporaba posod iz kostanjevega lesa, gline, plastike ali jekla, ki so primerne za stik z živili.“

Ta sprememba je potrebna, da se proizvajalcem med fazo soljenja poleg posod iz kostanjevega lesa in gline omogoči tudi uporaba posod iz drugih materialov. Ta določba tudi *manjšim* proizvajalcem omogoča, da zmanjšajo stroške proizvodnje, povezane z nakupom glinenih posod ali lesenih sodčkov.

Sklic na trajanje zorenja je bil črtan, saj se pojavi v točki c) („metoda zorenja“) člena 5 specifikacije proizvoda.

Naslednji stavek:

„Pritisk uteži, ki na vrhu sodčkov pritiskajo na sardone, mora omogočiti nastanek tekočine od iztiskanja.“

se spremeni:

„Pritisk uteži, ki na vrhu posod pritiskajo na sardone, mora omogočiti nastanek tekočine od iztiskanja.“

Stavek upošteva spremembo iz točke 6.

Naslednji odstavek:

„Temperatura prostora zorenja je odvisna od uporabljene slanice: če je uporabljena slanica močno koncentrirana, je temperatura med 20 in 28 °C, če je slanica srednje koncentrirana, pa je temperatura med 6 in 20 °C. Ko je proizvod zrel, je treba nasoljene sardone iz sodov preložiti v posebne valjaste steklene posode, tako imenovane arbanelle.“

se spremeni:

„Temperatura prostora zorenja je odvisna od uporabljene slanice: če je uporabljena slanica močno koncentrirana, je temperatura med 20 in 28 °C, če je slanica srednje koncentrirana, pa je temperatura med 16 in 20 °C. Ko je proizvod zrel, je treba nasoljene sardone iz posod preložiti v posebne valjaste steklene posode, tako imenovane arbanelle.“

Namen spremembe prvega stavka odstavka je popraviti tipografsko napako glede najnižje temperature za srednje koncentrirane slanice: gre za temperaturo 16 °C in ne 6 °C, ki je prenizka za pravilni potek zorenja. Sprememba drugega stavka upošteva spremembo iz točke 6.

Naslednji stavek:

„V arbanelle je treba na zadnjo plast sardonov položiti pokrov iz skrilavca, stekla ali plastike, ki je primeren za živila in ki sardone ohrani pod pritiskom.“

se spremeni:

„V arbanelle je treba na zadnjo plast sardonov položiti ploščico, ki je primerna za stik z živili in pritiska na sardone, da ostanejo v slanici.“

Ta sprememba je potrebna, da se proizvajalcem poleg ploščic iz skrilavca omogoči tudi uporaba ploščic iz drugih materialov. Poleg tega so navedbo ploščice, ki jo je treba položiti tako, da „ostanejo v slanici“, zahtevali proizvajalci, saj je koristno pojasnilo za namene proizvodnje.

Dodan je bil naslednji stavek:

„Velikost pakiranih sardonov mora biti najmanj 10 cm.“

Ta določba zagotavlja kakovost obdelanega izdelka, pri čemer je treba upoštevati najmanjšo velikost ulovljene ribe po odstranitvi glave. Učinek soli na ribo, ki je med zorenjem manjša od 10 cm, povzroči prekomerno dehidracijo mesa, zaradi česar se spremenijo organoleptične značilnosti izdelka.

Naslednji stavek:

„Embalažo je treba zatesniti, da se prepreči odtekanje tekočine ali onesnaženje od zunaj.“

se spremeni:

„Embalažo je treba zatesniti, da se prepreči odtekanje tekočine, onesnaženje od zunaj in omeji izhlapevanje.“

Dodatek dela „in omeji izhlapevanje“ prispeva k točnosti specifikacije proizvoda.

Označevanje

Člen 8 specifikacije proizvoda

Naslednji stavek:

„Sardone je treba tržiti v ustreznih steklenih posodah, ki se imenujejo arbanelle in na katerih mora biti nalepka, na kateri je s črkami, ki so dvakrat večje glede na druge navedbe, navedeno: ‚Acciughe sotto sale del Mar Ligure‘, ZGO – ‚zaščiten geografska označba‘.“

se spremeni:

„Sardone je treba tržiti v ustreznih steklenih posodah, ki se imenujejo arbanelle in na katerih mora biti nalepka, na kateri je s črkami, ki so dvakrat večje od drugih navedb, navedeno: ZGO ali ‚zaščiten geografska označba‘ ‚Acciughe sotto sale del Mar Ligure‘.“

Tako je določeno, da se namesto celega imena „zaščiten geografska označba“ sme uporabiti tudi kratica ZGO. Ta sprememba proizvajalcem omogoča večjo možnost izbire pri oblikovanju nalepke, saj lahko izberejo eno od obeh navedb.

Naslednji stavek:

„Navedi je treba sestavine v posodi, tj. sardon iz Ligurskega morja, voda in sol.“

se spremeni:

„Navedi je treba vse uporabljene sestavine, tj. sardon iz Ligurskega morja, sol, slanica (voda in sol).“

Sprememba upošteva določbo točke 1 dela E Priloge VII Uredbe (EU) št. 1169/2011.

Naslednji stavek:

„Navedena morata biti tudi datum pakiranja in rok uporabe; slednji ne sme biti daljši od 24 mesecev po datumu pakiranja.“

se spremeni:

„Navedena morata biti tudi datum pakiranja in najkrajši rok trajanja (uporabno najmanj do); slednji ne sme biti daljši od 24 mesecev po datumu pakiranja.“

Ta sprememba omogoča skladnost specifikacije proizvoda s splošnimi predpisi o označevanju živil.

Točka 4.8 povzetka (UL C 279, 22.11.2007, str. 8).

Naslednji stavek:

„slednji ne sme biti daljši od 12 mesecev po datumu pakiranja.“

se uskladi s stavkom člena 8 specifikacije proizvoda:

„slednji ne sme biti daljši od 24 mesecev po datumu pakiranja.“

Sprememba odpravlja neskladje med specifikacijo proizvoda in točko 4.8 povzetka (UL C 279, 22.11.2007, str. 8).

Posodobljeni predpisi

Člen 7 specifikacije proizvoda

Sklici na Uredbo (ES) št. 510/2006 so bili nadomeščeni s sklici na Uredbo (EU) št. 1151/2012.

Navedena sta ime in naslov nadzornega organa.

ENOTNI DOKUMENT

„ACCIUGHE SOTTO SALE DEL MAR LIGURE“

EU št.: PGI-IT-02177 – 15.9.2016

ZOP () ZGO (X)

1. Ime

„Acciughe sotto sale del Mar Ligure“

2. Država članica ali tretja država

Italija

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila

3.1 Vrsta proizvoda

Skupina 1.7: Sveže ribe, mehkužci in raki ter iz njih pridobljeni proizvodi

3.2 Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1

Zaščitena geografska označba (ZGO) „Acciughe sotto sale del Mar Ligure“ se uporablja samo za proizvod, pridobljen z ulovom in obdelavo sardonov ter nato konzerviranjem v slanici.

Sardoni, tj. izključno primerki vrste *Engraulis encrasicolus* L., so selivske ribe, ki živijo v jatah in se od pomladi do jeseni gibljejo v bližini ligurske obale, pozimi pa se ustalijo na globini med 100 in 150 m.

Največja velikost sardona je 20 centimetrov. Proizvod, ki se šteje za zrelega, tj. primernega za trženje, mora imeti naslednje značilnosti:

- zunanji videz: sardoni morajo biti celi; zelo nežna koža mora biti deloma še vidna,
- čvrstost: fileti morajo biti mehki in držati se morajo hrbtenice,
- barva: spremenljiva glede na del telesa, od rožnate do temno rjave,
- okus: suh, intenziven okus. Meso je pusto, v ustih ne preveč mazavo.

3.3 Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)

—

3.4 Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju

Faze ulova in predelave ribe v okviru ZGO „Acciughe sotto sale del Mar Ligure“ se izvajajo na območju iz točke 4 v nadaljnjem besedilu.

3.5 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

Sardoni morajo biti pakirani na geografskem območju iz točke 4 v steklenih posodah, ki se imenujejo *arbanelle*.

Posode morajo biti dovolj velike, da omogočajo ustrezno pakiranje, ne da bi se proizvod pri tem poškodoval. Embalaža je lahko različnih velikosti, vendar morajo valjaste posode iz prozornega stekla, *arbanelle*, vsebovati toliko nasoljenih sardonov, da njihova skupna neto teža znaša med 200 in 3 000 g.

Sardone je treba razporediti v zaporedne plasti in jih ločiti z rahlo plastjo srednje debelo mlete navadne morske soli. Da se prepreči oksidacija proizvoda, je treba zadnjo plast sardonov popolnoma prekriti s slanico, namenjeno izključno za pakiranje proizvoda.

3.6 Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

Na nalepki na steklenih posodah, ki se imenujejo *arbanelle*, je s črkami, ki so dvakrat večje od drugih navedb, navedeno: ZGO ali „zaščitena geografska označba“ „Acciughe sotto sale del Mar Ligure“. Na tej nalepki morajo biti navedeni ime, oznaka in naslov proizvajalca ter morebitnega izvajalca pakiranja proizvoda ter neto teža odcejenega proizvoda. Navedba „zaščitena geografska označba“ se lahko ponovi na drugem delu posode ali nalepke, in sicer kot kratica ZGO. Navedbi je treba vse uporabljene sestavine, tj. sardon iz Ligurskega morja, sol, slanica (voda in sol). Navedena morata biti tudi datum pakiranja in najkrajši rok trajanja; slednji ne sme biti daljši od 24 mesecev po datumu pakiranja. Na nalepki mora biti grafični logotip, ki predstavlja stilizirane sardone.

4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Območje ulova in predelave za ZGO „Acciughe sotto sale del Mar Ligure“ zajema vode pred ligurski obalo in ozemljem občin, ki ležijo na tirenskem pasu dežele Ligurije, razmejenim z razvodnico.

Navedeno območje ulova je nasproti ligurske obale na razdalji, ki je odvisna od globine ribolova (batimetrija 50–300 m), pri čemer je največja razdalja od obale 20 km. Tradicionalna ribolovna tehnika je ribolov z obkroževalnimi mrežami brez zaporne vrvi *lamparami*.

Potreba po omejitvi območja ulova temelji na tem, da je treba sardone „Acciughe sotto sale del Mar Ligure“ obdelati v 12 urah po ulovu.

5. Povezava z geografskim območjem

Bistveni element, na katerem temelji vloga za priznanje ZGO „Acciughe sotto sale del Mar Ligure“, je sloves označbe.

Splošno znano in priznано je, da sardoni „Acciughe sotto sale del Mar Ligure“ ne uživajo slovesa samo na domačem trgu.

Zgodovina

V Liguriji sta bila lov na sardone in trgovanje z njimi, tako s svežimi proizvodi kot konzerviranimi v slanici, že od 16. stoletja naprej zakonsko urejena v različnih statutih glavnih obmorskih trgov na ligurski obali.

Povezava s sardonom in gospodarskim dohodkom, ki je iz tega izhajal, je bila namreč tako pomembna, da so bili ribolovna tehnika, predelava in trženje urejeni s predpisi.

Republika Genova je tako nadzorovala celotno verigo preskrbe s to ribo, cene, trženje in predpise, ki so jih morali upoštevati ribiči.

Prodaja teh rib je bila zavezana davku, ki se je imenoval *la gabella piscium*. Ribiči so morali upoštevati stroge zakone, in če so hoteli opravljati svoj poklic, so morali biti včlanjeni v ceh ter upoštevati pravila, ki jih je ta določil. Enako je veljalo za prodajalce rib, ki so bili včlanjeni v ceh *chiapparolov*, ki so ime dobili po točno določenem kraju v mestu Genova, imenovanem *Chiappa*, kjer so lahko prodajali svoje proizvode.

Soljenje in prodaja sardonov v slanici je bila za številne družine prava obrt, ki je bila po skrbi in pozornosti, ki ju je bilo treba nameniti nadziranju slanice, primerljiva dejavnosti proizvajalcev vina.

Soljenje je potekalo od maja do začetka avgusta, najboljši sardoni pa so bili junijski in julijski. Za soljenje in prodajo sardonov je bilo treba pridobiti posebno dovoljenje za opravljanje dejavnosti. Poraba svežih rib je bila omejena na obalna območja, vendar je Ligurija na veliko in donosno trgovala s konzerviranimi proizvodi.

Vzdolž gorskih poti vzhodnoligurske obale Riviere di Ponente je bilo poleg karavan, ki so tvorile sol, mogoče srečati tudi trgovce s konzerviranimi ribami, imenovane *acciugai*. Prebivalci sosednjega območja in zlasti Piemonta so cenili (in še vedno cenijo) tradicionalno kakovost sardonov „Acciughe sotto sale del Mar Ligure“. Ti so postali glavna sestavina ene najbolj znanih regionalnih jedi z imenom *bagna cauda*.

Sloves

Zaradi tega slovesa potrošnik lahko takoj prepozna edinstveni in pristni značaj zadevnega proizvoda zaradi tesne povezave s tradicijo in skupnim znanjem konzerviranja v ligurskih pomorskih središčih.

Konzerviranje sardonov v slanici ima v Liguriji velik gospodarski pomen zaradi velikega zadovoljstva potrošnikov in ta se kaže v prodajnih cenah, ki so višje od cen podobnih proizvodov drugačnega porekla.

Poleg teh gospodarskih dejstev je treba poudariti, da se tradicionalne metode priprave sardonov v slanici z uporabo starodavnih tehnik, ki se prenašajo iz roda v rod, ohranjajo v domovih ribičev in prebivalcev malih mest.

Skratka, ta dejavnost je močno zakoreninjena v kulturi prebivalcev obmorskega pasu Ligurije, močno pa se vtisne tudi v spomin številnih tujih turistov, ki obišejo ligurske obmorske kraje.

Okoljske razmere tirenskega pasu Ligurije omogočajo zmerne temperature, ki so idealne za naravno zorenje proizvoda. Majhne temperaturne razlike na obalnem območju, ki so posledica stalne temperature morja, spodbujajo optimalno zorenje.

Gorske verige Alp in Apeninov, ki se hitro spuščajo proti morju, so namreč velika pregrada, ki ščiti pred mrzlimi severnimi tokovi, in hkrati ločnica obalnega območja. Ni naključje, da zaradi takega podnebja ligurska obala slovi po vsem svetu.

Sklic na objavo specifikacije

(drugi pododstavek člena 6(1) te uredbe)

To ministrstvo je sprožilo nacionalni postopek ugovora z objavo predloga za spremembo ZGO „Acciughe sotto sale del Mar Ligure“ v uradnem listu Italijanske republike št. 180 z dne 3. avgusta 2016.

Besedilo spremenjene proizvodne specifikacije je na voljo na spletni strani:

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