

ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Offentliggörande av en ansökan om ändring i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2017/C 146/10)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

ANSÖKAN OM GODKÄNNANDE AV EN ÄNDRING AV PRODUKTSPECIFIKATIONEN FÖR SKYDDADE
URSPRUNGSBETECKNINGAR ELLER SKYDDADE GEOGRAFISKA BETECKNINGAR SOM INTE ÄR EN MINDRE ÄNDRING

Ansökan om godkännande av en ändring i enlighet med artikel 53.2 första stycket i förordning (EU) nr 1151/2012.**”ACCIUGHE SOTTO SALE DEL MAR LIGURE”****EU-nr: PGI-IT-02177 – 15.9.2016**

SUB () SGB (X)

1. Ansökande grupp och berättigat intresse

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

Tfn +39 0185470901
E-post: info@pec.maremosso.it

Företaget Maremosso srl, den enda tillverkaren av produkten med den skyddade geografiska beteckningen ”Acciughe sotto sale del Mar Ligure”, har behörighet att ansöka om ändring i enlighet med artikel 13.1 i italienska ministeriets för jordbruks-, livsmedels- och skogsbrukspolitik dekret nr 12511 av den 14 oktober 2013.

2. Medlemsstat eller tredje land

Italien

3. Rubrik i produktspecifikationen som berörs av ändringen (ändringarna)

- Produktens namn
- Produktbeskrivning
- Geografiskt område
- Bevis på ursprung
- Produktionsmetod
- Samband
- Märkning
- Annat [uppdaterade hänvisningar till lagstiftning]

4. Typ av ändring(ar)

- Ändring av produktspecifikationen för en registrerad SUB eller SGB som inte kan anses som en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 tredje stycket i förordning (EU) nr 1151/2012.

⁽¹⁾ EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

- Ändring av produktspecifikationen för en registrerad SUB eller SGB, för vilken det inte har offentliggjorts något sammanfattande dokument (eller motsvarande), som inte kan anses som en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 tredje stycket i förordning (EU) nr 1151/2012.

5. Ändring(ar)

Produktbeskrivning

Följande mening i punkt 4.2 i sammanfattningen (EUT C 279, 22.11.2007, s. 8):

”Storlek: Kroppslängd mellan 12 och 20 cm.”

anpassas till följande mening i artikel 2 i produktspecifikationen:

”Kroppslängden får vara högst 20 cm.”

Genom ändringen finns det inte längre någon motsägelse mellan produktspecifikationen och sammanfattningen. Ansojvisens minimi- och maximilängd avser längden vid fångst, inte den bearbetade produktens längd. Enligt artikel 5 i den aktuella specifikationen är minimistorleken vid fångst fortfarande 12 cm.

Geografiskt område

Artikel 3 i produktspecifikationen – Punkt 4.3 i sammanfattningen

Meningen

”Acciughe sotto sale del Mar Ligure’ fiskas, bearbetas och förpackas utanför liguriska kusten, som omfattar de områden i kommunerna i regionen Ligurien på tyrenska kusten som avgränsas av vattendelaren.”

ändras på följande sätt:

”Acciughe sotto sale del Mar Ligure’ fiskas, bearbetas och förpackas utanför liguriska kusten, som omfattar de områden i kommunerna i regionen Ligurien på tyrenska kusten som avgränsas av vattendelaren.”

På italienska har ordet ”confezionamento” bytts ut mot ordet ”condizionamento” för att anpassa texten till den ändring som anges i följande punkt om bevis på ursprung. [Översättarens anmärkning: Detta är en rent språklig ändring i den italienska texten som inte berör den svenska versionen.]

Bevis på ursprung

Artikel 4 i produktspecifikationen

Meningen

”Häri genom, och genom registrering i särskilda förteckningar som bevaras av inspektionsorganet för yrkesfiskare, bearbetare och förpackare, samt genom omedelbar anmälan av fångstmängd och förpackad mängd till inspektionsorganet, kan spårbarheten garanteras.”

ändras på följande sätt:

”Häri genom, och genom registrering i särskilda förteckningar som bevaras av inspektionsorganet för yrkesfiskare, bearbetare och förpackare, genom förande av produktions- och förpackningsregister, samt genom omedelbar anmälan av fångstmängd och förpackad mängd till inspektionsorganet, kan spårbarheten och garanteras.”

På italienska bör ordet ”condizionatori” ersättas med det mer korrekta ”confezionatori”. Detta gör det möjligt att identifiera varje aktör i produktionskedjan med större precision och underlätta kontroll. [Översättarens anmärkning: Detta är en rent språklig ändring i den italienska texten som inte berör den svenska versionen.]

Produktionsmetod

Artikel 5 i produktspecifikationen

Meningen

”Efter fångst placeras fisken i traditionella trälådor (50 × 33 × 10 cm stora) som rymmer cirka 10 kg fisk.”

stryks.

Hänvisningen till trälådor bör strykas, eftersom sådana lådor omfattas av en mängd hygien- och hälsorestriktioner som gör det svårt och olönsamt för aktörerna att använda dessa.

Meningen

”Fisken måste rensas för hand, och huvudena skärs bort.”

ändras på följande sätt:

”Fisken måste rensas för hand, varvid huvudena ska skäras bort och inälvorna tas ur.”

Genom att ange att inte bara huvudet ska skäras bort, utan att även inälvorna ska tas ur, vilket är den vedertagna metoden vid beredning av saltad ansjovis, blir produktspecifikationen mer exakt.

Punkten

”När fisken är rensad läggs den sida vid sida i cirkel i tunnor av kastanjeträ som är lämpliga för livsmedel. Ansjovisen kan lagras i tunnor av kastanjeträ eller i terrakottafat under hela den mognadsperiod som krävs i led c i denna artikel om mognadsperiod.”

har nu följande lydelse:

”När fisken är rensad läggs den sida vid sida i cirkel i behållare som är lämpliga för livsmedel. Behållare i kastanjeträ, terrakotta, plast eller stål som är lämpliga för livsmedel får användas för detta ändamål.”

Denna ändring är nödvändig för att producenter ska kunna använda behållare i andra material än kastanjeträ och terrakotta under insaltningsfasen. Dessutom kan små företag minska de produktionskostnader som är kopplade till inköp av terrakottabehållare och trä tunnors.

Hänvisningen till mognadsperioden har strukits eftersom denna behandlas i artikel 5 c i produktspecifikationen, där mognadsmetoden beskrivs.

Meningen

”Trycket på ansjovisen från de vikter som placeras på tunnorna måste göra det möjligt för extraktionsvätska att bildas.”

ändras på följande sätt:

”Trycket på ansjovisen från de vikter som placeras på behållarna måste göra det möjligt för extraktionsvätska att bildas.”

Ändringen är en följd av den ändring som anges i punkt 6.

Punkten

”Temperaturen i mognadsrummet får variera beroende på vilken typ av saltlake som används, dvs. 20–28 °C när stark saltlake används och 6–20 °C när medelstark saltlake används. Efter mognadsperioden packas den saltade ansjovisen om från tunnorna till cylindriska glasbehållare som kallas ’arbanelle’.”

har nu följande lydelse:

”Temperaturen i mognadsrummet får variera beroende på vilken typ av saltlake som används, dvs. 20–28 °C när stark saltlake används och 16–20 °C när medelstark saltlake används. Efter mognadsperioden packas den saltade ansjovisen om från mognadsbehållarna till cylindriska glasbehållare som kallas ’arbanelle’.”

Första meningen i denna punkt ändras för att rätta till ett skrivfel beträffande minimitemperaturen för medelstark saltlake. Denna bör vara 16 °C och inte 6 °C, som är för låg temperatur för en ordentlig mognadsprocess. Ändringen av den andra meningen är en följd av den ändring som anges i punkt 6.

Meningen

”I glasbehållaren ska det översta skiktet ansjovis täckas med ett skikt av skiffer, glas eller plast för livsmedelsbruk, som trycker ned fisken.”

ändras på följande sätt:

”I glasbehållaren ska det översta skiktet ansjovis täckas med en skiva i ett material som är lämpligt för livsmedelsbruk, som trycker ned fisken under saltlaken.”

Denna ändring är nödvändig för att producenter ska kunna använda skivor av andra material än skiffer. Angivandet av att skivan måste placeras ”under saltlaken” lades till på begäran av producenter eftersom detta ansågs vara lämpligt ur produktionshänseende.

Följande mening har lagts till:

”Förpackad ansjovis måste ha en längd på minst 10 cm.”

Genom detta tillägg tas hänsyn till fiskens minimilängd efter det att huvudet har skurits bort. Dessutom bevaras den bearbetade produktens kvalitativa egenskaper. När fisk kortare än 10 cm kommer i kontakt med salt under mognadsprocessen blir köttet alltför uttorkat och detta har en negativ inverkan på produktens utseende och organoleptiska egenskaper.

Meningen

”Behållaren förseglas för att undvika att saltlaken spills ut eller att produkten förorenas utifrån.”

ändras på följande sätt:

”Behållaren förseglas för att undvika att saltlaken spills ut eller att produkten förorenas utifrån och för att begränsa eventuell avdunstning.”

Genom att lägga till ”och för att begränsa eventuell avdunstning” blir produktspecifikationen mer exakt.

Märkning

Artikel 8 i produktspecifikationen

Meningen

”Ansjovisen ska saluföras i särskilda glasbehållare (’arbanelle’) som ska förses med en etikett med märkningen, i en fontstorlek som är dubbelt så stor som övrig text på etiketten, ’Acciughe sotto sale del Mar Ligure’ SGB ’Skyddad geografisk beteckning’.”

ändras på följande sätt:

”Ansjovisen ska saluföras i särskilda glasbehållare (’arbanelle’) som ska förses med en etikett med märkningen, i en fontstorlek som är dubbelt så stor som övrig text på etiketten, ’Acciughe sotto sale del Mar Ligure’ SGB eller ’Skyddad geografisk beteckning’.”

Förkortningen SGB kan numera användas i stället för det den utskrivna formen ”Skyddad geografisk beteckning”. Detta ger producenter större flexibilitet och de kan själva välja vilken av formerna som ska användas när de utformar sina etiketter.

Meningen

”På etiketten ska dessutom saltlakens sammansättning och alla ingredienser anges, dvs. ansjovis från liguriska havet, vatten och salt.”

ändras på följande sätt:

”På etiketten ska dessutom alla ingredienser anges, dvs. ansjovis från liguriska havet, salt och saltlake (vatten och salt).”

Denna ändring uppfyller det krav som anges i del E, punkt 1, i bilaga VII till förordning (EU) nr 1169/2011.

Meningen

”Förpackningsdatum och bäst före-datum måste anges. Bäst före-datum ska senast vara 24 månader efter förpackningsdagen.”

ändras på följande sätt:

”Förpackningsdatum och datum för minsta hållbarhet (bäst före-datum) måste också anges. Bäst före-datum ska senast vara 24 månader efter förpackningsdagen.”

Produktspecifikationen anpassas till den allmänna lagstiftningen om livsmedelsmärkning.

Punkt 4.8 i sammanfattningen (EUT C 279, 22.11.2007, s. 8):

Meningen

”Bäst före-datum ska senast vara 12 månader efter förpackningsdagen.”

anpassas till följande mening i artikel 8 i produktspecifikationen:

”Bäst före-datum ska senast vara 24 månader efter förpackningsdagen.”

Genom ändringen finns det inte längre någon motsägelse mellan produktspecifikationen och punkt 4.8 sammanfattningen.

Uppdaterade hänvisningar till lagstiftning

Artikel 7 i produktspecifikationen

Hänvisningarna till förordning (EG) nr 510/2006 har uppdaterats och ersatts med hänvisningar till förordning (EU) nr 1151/2012.

Kontrollorganets namn och adress har lagts till.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

"ACCIUGHE SOTTO SALE DEL MAR LIGURE"

EU-nr: PGI-IT-02177 – 15.9.2016

SUB () SGB (X)

1. Namn

"Acciughe sotto sale del Mar Ligure"

2. Medlemsstat eller tredje land

Italien

3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet

3.1 Produkttyp

Klass 1.7 Färsk fisk, färsk blötdjur och kräftdjur samt produkter framställda av dessa

3.2 Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt

Den skyddade geografiska beteckningen "Acciughe sotto sale del Mar Ligure" är förbehållen en produkt som erhålls av fiskad, bearbetad och saltad ansjovis.

Ansjovis, som här endast omfattar arten *Engraulis encrasicolus* L., är en livlig, vandrande fisk som vår och höst passerar nära den liguriska kusten och tillbringar vintern i vatten på 100 till 150 meters djup.

Kroppslängden får vara högst 20 cm. Slutprodukten, färdig för saluföring, har följande egenskaper:

- Utseende: Ansjovisen måste vara hel. Det mycket tunna skinnet måste fortfarande delvis vara synligt.
- Konsistens: Filéerna måste vara möra och sitta fast vid benen.
- Färg: Mellan rosa och mörkbrun beroende på kroppsdel.
- Smak: Torr, extremt smakrik. Köttet är magert och endast lätt oljigt i gommen.

3.3 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)

—

3.4 Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området

Den fisk som används för produkten med den skyddade geografiska beteckningen "Acciughe sotto sale del Mar Ligure" måste fångas och bearbetas i det område som anges i punkt 4.

3.5 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser

Ansjovisen måste förpackas i det geografiska område som anges i punkt 4 nedan, och i särskilda glasbehållare som kallas "arbanelle".

Behållarna ska vara tillräckligt stora för att ansjovisen ska kunna få plats utan att skadas. Produkten kan förpackas i olika storlekar, men den genomskinliga, cylindriska glasbehållaren (*arbanelle*) måste innehålla ansjovis med en nettovikt på mellan 200 och 3 000 g.

Ansjovisen skiktas med ett tunt lager mellangrovt havssalt emellan. För att undvika oxidering ska det översta ansjovisskiktet vara helt täckt med saltlake som särskilt bereds för produktens förpackning.

3.6 Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser

Glasbehållarna (som kallas "arbanelle") måste vara märkta med orden, "Acciughe sotto sale del Mar Ligure" SGB eller "Skyddad geografisk beteckning", i en fontstorlek som är dubbelt så stor som övrig text på etiketten. Etiketten ska dessutom förses med producentens och, i förekommande fall, förpackarens namn, företagsnamn och adress och den ursprungliga avrunna vikten. Orden "Skyddad geografisk beteckning" kan upprepas på annat ställe på behållaren eller etiketten, liksom även förkortningen SGB. På etiketten ska dessutom alla ingredienser anges, dvs. ansjovis från liguriska havet, salt och saltlake (vatten och salt). Förpackningsdatum och bäst före-datum måste också anges. Bäst före-datum ska senast vara 24 månader efter förpackningsdagen. Etiketten ska förses med en logotyp som visar stiliserade ansjovisfiskar.

4. Kort beskrivning av det geografiska området

Produkten "Acciughe sotto sale del Mar Ligure" fiskas, bearbetas och förpackas utanför liguriska kusten, som omfattar de områden i kommunerna i regionen Ligurien på tyrrenska kusten som avgränsas av vattendelaren.

Fiskeområdet omfattar främst området utmed liguriska kusten, på olika avstånd från land beroende på fiskedjup (barytmetri mellan 50 och 300 m), men med ett största avstånd från land på 20 km. Fisketekniken är den traditionella, dvs. lampara-nätfiske, där näten läggs i cirkel.

Fiskeområdet måste definieras eftersom "Acciughe sotto sale del Mar Ligure" måste bearbetas inom tolv timmar efter fångst.

5. Samband med det geografiska området

Det viktigaste skälet för ansökan om den skyddade geografiska beteckningen "Acciughe sotto sale del Mar Ligure" är produktens goda anseende.

Produkten har sedan länge haft ett gott anseende, inte bara på hemmamarknaden.

Historia

Redan på femtonhundratalet reglerades fisket efter och handeln med både färsk och saltad ansjovis av de viktigaste liguriska kuststädernas olika stadgar.

Ansjovisen och de olika ekonomiska verksamheter som hade med fisken att göra var så viktiga att det var nödvändigt att anta bestämmelser om fiskemetoder, bearbetning och saluföring.

På den tiden var det Republiken Genua som kontrollerade tillgång, prissättning och saluföring av fisk, och såg till att yrkesfiskarna efterlevde bestämmelserna.

Försäljningen av fisken beskattades med en skatt som kallades *gabella piscium*. Yrkesfiskarna var underkastade stränga lagar. För att få utöva sitt yrke måste de vara registrerade i sitt skrå och efterleva skråreglerna. Samma sak gällde för fiskhandlare, som måste tillhöra det s.k. Chiapparoliskrået, uppkallat efter Chiappa, det område i Genua där fisken såldes.

För många familjer var saltning och saluföring av ansjovis ett verkligt hantverk, som vintillverkning, och saltlaken tillreddes med stor omsorg och noggrannhet.

Saltningen skedde mellan maj och början på augusti. Den bästa ansjovisen var den som saltats i juni och juli. Det krävdes särskilt tillstånd för att salta och sälja ansjovis. Färsk fisk kunde visserligen endast ätas i kustområdena, men den saltade fisken ledde till en blomstrande handel för regionen Ligurien.

Genom västkustens bergspass passerade både saltkaravaner och handlare som sålde saltad fisk ("acciugai"). Liguriens saltade ansjovis var redan då, liksom nu, känd för sin traditionella kvalitet i alla grannregioner, och kanske främst i Piemonte, där ansjovisen blev en huvudingrediens i en av de mest kända regionala rätterna: "bagna cauda".

Anseende

Produktens anseende gör att konsumenterna omedelbart känner igen dess unika och autentiska egenskaper. Produkten är intimt förknippad med den liguriska fiskkonserveringsnäringens traditioner och allmänna kultur.

Konsten att konservera ansjovis i salt har en stor ekonomisk betydelse i Ligurien, till följd av konsumenternas stora uppskattning av produkten. Denna kan därför säljas till högre priser än motsvarande produkter med annat ursprung.

Bortsett från dessa ekonomiska överväganden bör det betonas att yrkesfiskarna och befolkningen i kustbyarna ännu i dag tillämpar de gamla traditionella metoderna när de saltar ansjovis.

Saltningen är därför en fast beståndsdel i Liguriens kultur, men hör också till de minnen som de många internationella turister som årligen besöker Liguriens badorter tar med sig hem.

Klimatet utmed den liguriska kusten präglas av milda temperaturer under hela året, vilket är idealiskt för produktens naturliga mogningsprocess. Den jämna årstemperaturen utmed kusten, som beror på havets stabiliserande inverkan, ger optimala lagringsförhållanden.

Alperna och Apenninerna, som stiger brant från kusten, skyddar mot de kalla nordanvindarna och isolerar kustområdet. Det är ingen tillfällighet att Ligurien är världskänt för sitt milda klimat.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

(artikel 6.1 andra stycket i denna förordning)

De italienska myndigheterna har inlett det nationella förfarandet för invändningar genom att offentliggöra ansökan om erkännande av "Acciughe sotto sale del Mar Ligure" som skyddad geografisk beteckning i Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana (Italiens officiella tidning) nr 180 av den 3 augusti 2016.

Den konsoliderade versionen av produktspecifikationen kan konsulteras på följande webbplats:

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