

INNE AKTY

KOMISJA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2008/C 177/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**„MELVA DE ANDALUCIA”****NR WE: ES-PGI-005-0280-19.03.2003****CHNP () CHOG (X)**

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu i jest przeznaczone do celów informacyjnych.

1. Właściwy organ państwa członkowskiego:

Nazwa: Subdirección General de Sistemas de Calidad Agroalimentaria y Agricultura Biológica, Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación, Secretaría General de Agricultura y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España

Adres: Paseo Infanta Isabel nº 1
E-28071 Madrid

Tel.: (34) 913 47 53 94

Faks: (34) 913 47 57 10

E-mail: sgcaproagro@mapya.es

2. Grupa składająca wniosek:

Nazwa: Asociación de Fabricantes de Conservas de Pescado «Andaluces Artesanos de la Mar»

Adres: C/ Galdámes, nº 1
E-21400 Ayamonte (Huelva)

Tel.: (34) 959 32 10 43

Faks: (34) 959 32 01 06

E-mail: consercon@telefonica.net

Skład: Producenci/przetwórcy (X) Inni ()

(¹) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, str. 12.

3. Rodzaj produktu:

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

4. Specyfikacja produktu:

(podsumowanie wymogów określonych w art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

4.1. Nazwa produktu: „Melva de Andalucía”

4.2. Opis produktu: Konserwowany tazar i tazar marun (tuńczyk makrelowy) w oleju, produkowany metodami nieprzemysłowymi.

Wykorzystywanym surowcem są ryby z gatunków „Auxis rochei” i „Auxis thazard”, o mocnym, wydłużonym i zaokrąglonym ciele, krótkim pysku i dwóch wyraźnie oddzielonych płetwach grzbietowych. Ubarwienie ryb jest niebieskawe lub niebieskavo-szare, a ich strona brzuszna i boki są srebrzyste; skóra jest bardzo twarda i trudna do cięcia oraz całkowicie pozbawiona łusek, z wyjątkiem przedniej części ciała i okolic wzdłuż linii bocznej.

Stosuje się nieprzemysłowe metody produkcji, co w Andaluzji stanowi tradycję. Ryby są odkórzane ręcznie bez użycia produktów chemicznych, co gwarantuje wysoką jakość naturalnego produktu o gładkiej, zwartej i soczystej strukturze, przyjemnym zapachu i bardzo charakterystycznym smaku.

Ryby zalewa się wyłącznie oliwą lub olejem słonecznikowym.

4.3. Obszar geograficzny: Produkcja odbywa się w następujących gminach: Almería, Adra, Carboneras, Garrucha i Roquetas de Mar w prowincji Almería; Algeciras, Barbate, Cádiz, Chipiona, Conil, La Línea, Puerto de Santa María, Rota, Sanlúcar de Barrameda i Tarifa w prowincji Cádiz; Almúñecar i Motril w prowincji Granada; Ayamonte, Cartaya, Huelva, Isla Cristina, Lepe, Palos de la Frontera i Punta Umbría w prowincji Huelva oraz Estepona; Fuengirola, Málaga, Marbella i Vélez-Málaga w prowincji Málaga.

4.4. Dowód pochodzenia: Do produkcji omawianego konserwowanego tazara i tazara maruna (tuńczyka makrelowego) wykorzystuje się jedynie gatunki „Auxis rochei” i „Auxis thazard”.

Konserwowany tazar i tazar marun jest produkowany i pakowany w zakładach produkcji konserw, które są zlokalizowane w geograficznym obszarze produkcji i zostały wpisane do rejestru prowadzonego przez Radę Regulacyjną; produkcja i pakowanie odbywają się zgodnie z wymogami specyfikacji, zwłaszcza w odniesieniu do przetwarzania nieprzemysłowego, obejmującego metody i procedury używane w dawnych czasach, co umożliwia zachowanie naturalnych cech ryby.

Rada Regulacyjna, jako organ kontrolny, prowadzi regularne inspekcje w celu zapewnienia, że produkty objęte CHOG są pozyskiwane i produkowane zgodnie ze specyfikacją, ze szczególnym uwzględnieniem pochodzenia produktów oraz nieprzemysłowego charakteru ich produkcji. Właściciele zarejestrowanych zakładów produkcji konserw są zobowiązani do prowadzenia dziennika, do którego, w celach kontrolnych, wpisywane są dane dotyczące użytego surowca oraz produktów końcowych w odniesieniu do każdego dnia, w którym ich fabryki są wykorzystywane do produkcji konserw z produktu chronionego.

Konserwowany tazar i tazar marun, po poddaniu kontroli i stwierdzeniu zgodności ze specyfikacją, podlega certyfikacji przez Radę Regulacyjną, która dostarcza przedsiębiorstwom odpowiednio ponumerowane etykiety. Następnie produkt wprowadzany jest do obrotu z gwarancją pochodzenia i produkcji nieprzemysłowej, umożliwiającą zachowanie wszystkich naturalnych cech ryby.

4.5. Metoda produkcji: Do celów produkcji filetów w puszcze ryby z gatunku „Auxis rochei” i „Auxis thazard” są przetwarzane w następujący sposób: odgławia się je i patroszy, po czym myje w celu usunięcia krwi i śluzu. Ryby gotuje się w świeżej, osolonej wodzie, przy czym w trakcie gotowania wartość pH i zawartość chloru w wodzie są ściśle kontrolowane. Następnie ryby są ręcznie odkórzane. Jest to szczególnie istotny etap procesu produkcyjnego, gdyż wykluczenie produktów chemicznych pozwala zachować naturalne cechy ryby i zapewnia otrzymanie produktu wysokiej jakości. Odkórzane i pozbawione ości filety umieszcza się w metalowych lub szklanych pojemnikach, sterylizowanych termicznie w celu wyeliminowania wszelkiego rodzaju mikroorganizmów. Jak już wspomniano, w ramach opisywanych procesów zachowano podejście nieprzemysłowe, które jest tradycyjnie stosowane w omawianym obszarze produkcji i które, jak wskazano powyżej, służy utrzymaniu wszystkich naturalnych cech ryby, ulegających zniszczeniu w trakcie chemicznego odkórzania stosowanego w innych procesach przemysłowych.

- 4.6. *Związek z obszarem geograficznym:* Gatunki migrujące poławia się na południu Hiszpanii już od trzech tysięcy lat, tj. od czasu, gdy Fenicjanie i Tartezjanie rozpoczęli poławianie tuńczyka, tazara maruna i makreli przy użyciu niewielkich sieci, prostych okrężnic oraz dobrze znanych sznurów z hakami. Arabowie wprowadzili sieci do połowów tuńczyka na wodach u wybrzeży południowej Andaluzji. Obecnie sieci do połowów tuńczyka pozostają głównym źródłem zaopatrzenia naszego przemysłu w surowiec, tj. ryby.

Oprócz połowów należy również wspomnieć o znaczeniu, jakie dla wspomnianych gatunków migrujących ma przemysł przetwórczy, którego początki sięgają I w. n.e., czasów świetności Imperium Rzymskiego. W fabrykach położonych wzdłuż andaluzyjskiego wybrzeża przetwarzano wszelkie odmiany tuńczyka i makreli. Jednym z wielu przykładów są powszechnie znane ruiny Baelo Claudia de Bolonia (Tarifa), gdzie do dziś widać zbiorniki. Wokół rzymskich ośrodków przemysłu solenia ryb powstawały duże miasta, zaś 40 fabryk położonych w Zatoce Kadyksu i wzdłuż południowo-wschodniego wybrzeża słynęło z wytwarzanych tam solonych ryb, a zwłaszcza z asortymentu sosów rybnych (garum, mauria i alex).

Konserwowanie produktów rybołówstwa stanowi w Andaluzji uświęconą tradycję, która przetrwała do dziś. Andaluzyjski przemysł produkcji konserw nadal utrzymuje wysoki poziom jakości, odróżniający go od podobnych gałęzi przemysłu w innych miejscach. Wynika to ze związku pomiędzy przetwarzanymi gatunkami a fizycznym środowiskiem andaluzyjskiego wybrzeża, z tradycji prowadzenia rodzinnych przedsiębiorstw produkcji konserw oraz tradycyjnych, nieprzemysłowych metod, dzięki którym stawia on czoła procesom przemysłowym, które są niezaprzeczalnie tańsze, gdyż w znaczącym stopniu odbywają się bez pracy ręcznej, a zamiast tego wykorzystują środki chemiczne do czynności, które w naszych przedsiębiorstwach wykonuje się ręcznie. Wynika to również z tradycji konserwowania i nadawania produktowi szczególnej naturalnej jakości — gładkiej, zwartej i soczystej struktury, przyjemnego zapachu i bardzo charakterystycznego smaku — co odróżnia go od podobnych produktów wytworzonych w sposób przemysłowy, oraz ze związku pomiędzy produktem a jego obszarem geograficznym.

Tazar i tazar marun są tradycyjnie poławiane u wybrzeży Andaluzji i zawsze były wykorzystywane w regionalnym przemyśle przetwórczym. Nieprzemysłowy sektor produkcji konserw jest zdominowany przez małe i średnie przedsiębiorstwa rodzinne zarządzane przez założycieli lub ich potomków, dzięki czemu możliwe było zachowanie tradycyjnych metod produkcji. Długotrwałe tradycje tego przemysłu w Andaluzji oraz tajniki produkcji nieprzemysłowej przekazywane z ojca na syna stanowią gwarancję wykwalifikowanej siły roboczej, zagrożonej eliminacją przez wspomniane procesy przemysłowe.

Co więcej, przedsiębiorstwa produkcji konserw są położone w tych regionach Andaluzji, które w największym stopniu opierają się na rybołówstwie, gdzie wnoszą istotny wkład w utrzymanie zatrudnienia, zwłaszcza że wykorzystywane metody nieprzemysłowe są bardziej pracochłonne. Jest to zatem sektor stojący w obliczu zagrożenia ze strony procesu industrializacji, a jego przetrwanie nie tylko decyduje o jakości omawianych produktów, ale również wpływa na ową istotną kwestię społeczną.

- 4.7. *Organ kontrolny:*

Nazwa: Consejo Regulador de las Denominaciones Específicas «Caballa de Andalucía» y «Melva de Andalucía»

Adres: Glorieta del Agua nº 4
Edificio Aljamar Center
E-41940 Tomares (Sevilla)

Tel.: (34) 954 15 18 23

E-mail: consejoregulador@caballaymelva.com

Rada Regulacyjna spełnia wymogi normy EN 45011.

- 4.8. *Etykietowanie:* Nazwa „Melva de Andalucía” widnieje na etykietach, które są zatwierdzone przez Radę Regulacyjną. Etykiety są numerowane i wydawane przez Radę.
-