

**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 177/09)

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

STRESZCZENIE

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**

**„CABALLA DE ANDALUCÍA”**

**NR WE: ES-PDO-005-0281-19.03.2003**

**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 n° 1  
E-28071 Madrid  
Tel.: (34) 913 47 53 94  
Faks: (34) 913 47 57 10  
E-mail: sgcaproagra@mapya.es

**2. Grupa składająca wniosek:**

Nazwa: Asociación de Fabricantes de Conservas de Pescado «Andaluces Artesanos de la Mar»  
Adres: C/ Galdámes, n° 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 ( )

**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: „Caballa de Andalucía”**

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, str. 12.

4.2. *Opis produktu:* Konserwowane filety z makreli w oleju, produkowane metodami nieprzemysłowymi.

Wykorzystywanym surowcem są ryby z gatunku *Scomber japonicus* o wrzecionowatym i wydłużonym ciele, spiczastym pysku i cienkim trzonie ogonowym. Posiadają one dwie wyraźnie oddzielone płetwy grzbietowe, a ich głowy i korpusy pokryte są drobnymi łuskami. Ubarwienie ryby jest zielonkawo-niebieskie z wąskimi falistymi czarnymi liniami i plamkami, natomiast jej strona brzuszna i boki są srebrzysto-żółte z niebieskawo-szarymi plamkami. Przeciętna długość wynosi od 20 do 30 cm.

Stosuje się nieprzemysłowe metody produkcji, co w Andaluzji stanowi tradycję. Makrela jest odkórzana ręcznie bez użycia chemikaliów, co zapewnia otrzymanie wysokiej jakości produktu o szarawo-białej barwie, 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 omawianych konserw z makreli wykorzystuje się jedynie gatunek „*Scomber japonicus*”.

Konserwy z makreli są produkowane i pakowane w zakładach produkcji konserw, które są zlokalizowane w geograficznym obszarze produkcji i zostały wpisane do rejestru prowadzonego przez Radę Regulacyjną; produkcja i pakowanie są zgodne z wymogami specyfikacji, zwłaszcza w odniesieniu do przetwarzania nieprzemysłowego, obejmującego metody i procedury używane w dawnych czasach, co umożliwia zachowanie naturalnych cech ryby. W zarejestrowanych zakładach, w których stosuje się opisany proces produkcyjny, nie jest dozwolone przetwarzanie przemysłowe.

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.

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

4.5. *Metoda produkcji:* Przetwarzanie filetów ryby z gatunku „*Scomber japonicus*” odbywa się w oparciu o następujące etapy: odgławianie i patroszenie, a następnie mycie 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 chemikaliów 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 zachowane jest nieprzemysłowe podejście, 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. tj. 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 służyły do wytwarzania 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 obywają 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.

Makrela z gatunku *Scomber japonicus* jest tradycyjnie poławiana u wybrzeży Andaluzji i zawsze była wykorzystywana 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 (Consejo Regulador de las Denominaciones Específicas „Caballa de Andalucía” y „Melva de Andalucía”) spełnia wymogi normy EN 45011.

#### 4.8. Etykietowanie: Nazwa „Caballa de Andalucía” widnieje na etykietach, które są zatwierdzane przez Radę Regulacyjną. Etykiety są numerowane i wydawane przez Radę.

---