

Publikacja wniosku w sprawie zmian 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

(2012/C 387/09)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian 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.

WNIOSK W SPRAWIE ZMIAN

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

WNIOSK W SPRAWIE ZMIAN SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9

„CABALLA DE ANDALUCÍA”

NR WE: ES-PGI-0105-0935-09.01.2012

ChOG (X) ChNP ()

1. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana:

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe
- Inne: kontrola zgodności ze specyfikacją produktu

2. Rodzaj zmian:

- Zmiana jednolitego dokumentu lub arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu, ani arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji niewymagająca zmian w opublikowanym jednolitym dokumencie (art. 9 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)
- Tymczasowa zmiana specyfikacji wynikająca z wprowadzenia obowiązkowych środków sanitarnych lub fitosanitarnych przez organy publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

3. Zmiana (zmiany):

- 3.1. *Zmienia się ustęp B) „Opis produktu” specyfikacji w celu włączenia gatunku „Scomber colias” jako surowca oraz dopuszczenia stosowania solanki z zawartością soli poniżej jednego procenta jako zalewy:*

Proponuje się włączenie gatunku *Scomber colias* jako surowca dla produktu objętego chronionym oznaczeniem geograficznym „Caballa de Andalucía” w oparciu o zmiany naukowego stanu wiedzy oraz o fakt, że gatunek ten został uznany przez niektórych taksonomistów specjalizujących się w rybach jako gatunek odrębny od gatunku *Scomber japonicus*, o czym mowa w publikacji naukowej pod tytułem „Phylogenetic differentiation between Atlantic *Scomber colias* and Pacific *Scomber japonicus* based on nuclear DNA sequences” opracowanej przez Carlosa Infante, Enrique Blanco, Eugenię Zausti, Anielę Crespo i Manuela Manchado i opublikowanej w piśmie „Genetica” (2007) tom 130, numer 1, 1-8 DOI: 10.1007/s10709-006-0014-5.

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

- 3.2. W taksonomii klasycznej wyróżnia się trzy gatunki rodzaju „Scomber”: „S. scombrus”, „S. australasicus” i „Scomber japonicus”. W oparciu o zmianę stanu wiedzy naukowej zdecydowano się nazwać wędrowny gatunek rodzaju „Scomber”, który zwyczajowo występuje w Oceanie Atlantyckim, „Scomber colias”. Nazwę „Scomber japonicus” zachowano dla odmiany występującej zwyczajowo w Oceanie Spokojnym i Indyjskim. Obie te odmiany nadają się do wyrobu przedmiotowego produktu:

Proponuje się zatwierdzenie stosowania solanki z zawartością soli poniżej jednego procenta jako zalewy w konserwie „Caballa de Andalucía” w sosie własnym.

Surowiec wykorzystywany do wyrobu konserw pozostaje bez zmian: *Scomber japonicus* i *Scomber colias*, a proces produkcji nadal jest procesem tradycyjnym, takim samym jak proces stosowany do produkcji produktów konserwowych z oliwą/olejem, nie zmieniającym właściwości produktu. Jedyną zmianą jest zmiana zalewy polegająca na wykorzystaniu solanki pochodzącej z wody po gotowaniu o zawartości soli poniżej jednego procenta.

- 3.3. Zmienia się ustęp C) „Określenie obszaru geograficznego” specyfikacji włączając do niego gminę miejską Chiclana de la Frontera:

Poprawiony został błąd odkryty w streszczeniu i w specyfikacji dotyczący gminy miejskiej Chiclana de la Frontera w prowincji Kadyks. Gmina ta została uwzględniona w dokumentacji przekazanej Komisji Europejskiej dnia 29 czerwca 2004 r. i ze względu na błąd ludzki nie została włączona do ostatnich dokumentów przekazanych do publikacji.

- 3.4. Zmienia się brzmienie ustępu D) „Dowód, że dany produkt pochodzi z określonego obszaru geograficznego”:

Ponieważ zmienił się organ dokonujący oceny zgodności, zmienia się brzmienie niniejszego ustępu, tak aby zawarto w nim dokładny opis przeprowadzanych kontroli, bez wyraźnego wskazania nazwy organu, który te kontrole przeprowadza. Zmiana ta wynika z faktu, że organ ten może się zmieniać.

- 3.5. Zmienia się brzmienie ustępu E) „Opis metody otrzymywania produktu”, aby uwzględnić w nim możliwość stosowania solanki jako zalewy w opakowaniu oraz rodzaje stosowanych opakowań:

Punkt Opakowania otrzymuje brzmienie:

„Ryby w postaci filetów, bez skóry i ości, w zalewie z oliwy, oleju lub solanki, zapakowane w okrągłe lub prostokątne puszki metalowe lub w szklane słoiki.”.

- 3.6. Zmienia się ustęp G) „Kontrola zgodności z wymogami specyfikacji”:

Aby dostosować brzmienie tego ustępu do informacji przekazanych Komisji Europejskiej, w systemie urzędowych kontroli jakości obowiązującym w Andaluzji, który stanowi element wieloletniego planu kontroli, uwzględnia się adres strony internetowej Rady ds. Rolnictwa, Rybołówstwa i Środowiska Naturalnego autonomicznych władz Andaluzji (Junta de Andalucía), na której znaleźć można nazwy podmiotów mających za zadanie przeprowadzanie kontroli zgodności z wymogami specyfikacji.

- 3.7. Zmienia się ustęp H) „Zasady etykietowania” specyfikacji:

Zmienia się brzmienie niniejszego akapitu i włącza się do niego logotyp „Caballa de Andalucía”. Zmieniony akapit otrzymuje brzmienie:

„Na indywidualnych etykietach każdego producenta wprowadzającego do obrotu produkt objęty chronionym oznaczeniem geograficznym »Caballa de andalucía« obowiązkowo umieszcza się w widocznym miejscu oznaczenie: »Indicación Geográfica Protegida« oraz symbol wspólnotowy i nazwę »Caballa de Andalucía«, wraz z wszelkimi innymi informacjami, które wymagane są powszechnie na mocy obowiązujących przepisów.”.



Każde opakowanie, w którym chroniony produkt trafia na rynek do spożycia przez ludzi, musi być oznaczone numerowaną etykietą wydaną przez Komisję Regulacyjną (Consejo Regulador). Etykieta ta zostaje naniesiona na opakowanie w danym zakładzie produkcyjnym w taki sposób, aby nie mogła zostać ponownie wykorzystana.”.

3.8. *Zmienia się ustęp I) „Wymogi określone w przepisach”:*

Przepisy określone w specyfikacji aktualizuje się stosownie do prawodawstwa obowiązującego na dzień dzisiejszy.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„CABALLA DE ANDALUCÍA”

NR WE: ES-PGI-0105-0935-09.01.2012

ChOG (X) ChNP ()

1. **Nazwa:**

„Caballa de Andalucía”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie:**

Hiszpania

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:**

3.1. *Rodzaj produktu:*

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

3.2. *Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:*

Konserwowy filet z makreli, w zalewie z oliwy, oleju lub w sosie własnym, przygotowany metodą tradycyjną.

Produkt konserwowy najwyższej jakości, o barwie biało-szarej, zwartej, delikatnej i soczystej konsystencji, o przyjemnym zapachu i bardzo charakterystycznym smaku ryby tłustej.

Konserwowane filety makreli występują w trzech postaciach zależnie od zastosowanej zalewy: oliwy z oliwek, oleju słonecznikowego lub wody z gotowania. Pakowane są w okrągłe lub prostokątne opakowania metalowe oraz w szklane słoiki.

3.3. *Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):*

Ryby wykorzystywane jako surowiec do konserw pochodzą z gatunku *Scomber japonicus* i *Scomber colias*; są to ryby o wrzecionowatej i podłużnej budowie ciała, spiczastym kształcie głowy i zwężonym trzonie ogona. Posiadają one dwie wyraźnie oddzielone płetwy grzbietowe, a ich głowa i korpus pokryte są drobną łuską. Ubarwienie ryb jest zielonkawoniebieskie z wąskimi falistymi czarnymi liniami i plamkami, natomiast ich część brzuszna i boki są srebrzysto-żółte z niebieskawo-szarymi plamkami. Osiągają one średnio od 20 cm do 30 cm długości.

3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):*

—

3.5. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:*

Konserwy przygotowywane są metodą tradycyjną, która stosowana była w Andaluzji już w starożytności. Skóra jest zdejmowana z makreli ręcznie, bez użycia produktów chemicznych. Dzięki temu otrzymywany jest produkt najwyższej jakości o barwie biało-szarej a przy tym zachowuje on wszystkie swoje właściwości.

Jako zalewę stosuje się wyłącznie solankę (o zawartości soli poniżej jednego procenta), oliwę z oliwek lub olej słonecznikowy.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:*

—

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

Na indywidualnych etykietach każdego producenta wprowadzającego do obrotu produkt objęty chronionym oznaczeniem geograficznym „Caballa de Andalucía” obowiązkowo umieszcza się w widocznym miejscu oznaczenie: „Indicación Geográfica Protegida”, nazwę „Caballa de Andalucía” oraz logotyp Unii Europejskiej. Jednocześnie należy koniecznie umieścić na nich anagram chronionej nazwy pochodzenia przedstawiony poniżej, który należy obowiązkowo stosować na wszystkich produktach „Caballa de Andalucía” chronionych tym oznaczeniem.



Każde opakowanie, w którym chroniony produkt trafia na rynek do spożycia przez ludzi, musi być oznaczone numerowaną etykietą wydaną przez Komisję Regulacyjną (Consejo Regulador). Etykieta ta zostaje naniesiona na opakowanie w danym zakładzie produkcyjnym w taki sposób, aby nie mogła zostać ponownie wykorzystana.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

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

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Konserwy z makreli muszą być wyrabiane w zakładach produkcyjnych położonych w środowisku geograficznym obszaru produkcji, z zachowaniem cech określonych w specyfikacji, w szczególności w odniesieniu do tradycyjnego sposobu wyrobu zgodnego z metodami i procesami stosowanymi w przeszłości, które pozwalają rybie zachować jej naturalne właściwości.

W ramach procesu wyrobu produktu szczególną rolę odgrywa proces ręcznego usuwania skóry realizowany przez specjalnie przysposobiony wykwalifikowany personel, a wiedzę na temat sposobu wykonywania tego zabiegu przekazuje się tradycyjnie z pokolenia na pokolenie.

5.2. Specyfika produktu:

Tradycyjne metody, przy pomocy których otrzymuje się produkt „Caballa de Andalucía”, pozwalają zachować wszystkie cechy naturalne tego produktu, dzięki czemu wyróżnia się on zwartą, delikatną i soczystą konsystencją, przyjemnym zapachem i bardzo charakterystycznym smakiem ryby tłustej.

Jako surowiec do produkcji konserw wykorzystuje się wskazane powyżej gatunki makreli, które są gatunkami migrującymi. Mimo tego występują one regularnie u wybrzeży wskazanego obszaru geograficznego.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególnie cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):

Historia połowów gatunków migrujących na południu Hiszpanii sięga trzy tysiące lat wstecz, do czasów gdy Fenicjanie i Tarteżanie rozpoczęli poławianie tuńczyka, tazara i makreli przy użyciu niewielkich sieci, prostych okrężnic oraz dobrze znanych sznurów z hakami. Oprócz połowów należy również wspomnieć o znaczeniu, jakie dla wspomnianych gatunków migrujących ma przemysł przetwórczy, którego początki sięgają I w. n.e. 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 przetrwały widoczne zbiorniki. Konserwowanie produktów rybołówstwa, przyrządzanych z gatunków poławianych w przedmiotowym obszarze, od niepamiętnych czasów stanowi w Andaluzji tradycję, która przetrwała do dziś. Dzięki zachowaniu tradycyjnych metod produkcji, otrzymuje się produkty o wysokiej jakości. Wyróżniają je stosowane surowce i tradycyjna forma produkcji, które nadają produktowi określone cechy organoleptyczne, dzięki którym otrzymywane konserwy są wysoce wartościowym i bezpiecznym produktem spożywczym.

Nieprzemysłowy sektor produktów konserwowych 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 kwalifikacji siły roboczej.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

Pełen tekst specyfikacji oznaczenia znaleźć można pod następującym linkiem:

http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/export/sites/default/comun/galerias/galeriaDescargas/cap/industrias-agroalimentarias/denominacion-de-origen/Pliegos/Pliego_modificado_Caballa.pdf

lub

bezpośrednio na stronie głównej portalu internetowego Rady ds. Rolnictwa, Rybołówstwa i Środowiska Naturalnego (Consejería de Agricultura y Pesca): (<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal>), zgodnie z następującą ścieżką dostępu: „Industrias Agroalimentarias”/„Calidad y Promoción” /„Denominaciones de Calidad”/„Otros Productos”; specyfikację znaleźć można pod numerem znaku jakości.
