SONSTIGE RECHTSAKTE

KOMMISSION

Veröffentlichung eines Antrags nach Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2008/C 177/08)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, nach Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates ([1]) Einspruch einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten nach dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

ZUSAMMENFASSUNG

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

„MELVA DE ANDALUCÍA“

EG-Aktenzeichen: ES-PGI-005-0280-19.03.2003

g. U. ( ) g.g.A. (X)

Diese Zusammenfassung wurde zu Informationszwecken erstellt.

1. **Zuständige Behörde des Mitgliedstaates:**

Name:	Subdirección General de Sistemas de Calidad Agroalimentaria y Agricultura Biológica, Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación, Secretaria General de Agricultura y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España
Anschrift:	Paseo Infanta Isabel nº 1 E-28071 Madrid
Tel.	(34) 913 47 53 94
Fax	(34) 913 47 57 10
E-Mail-Adresse:	sgcaproagro@mapya.es

2. **Vereinigung:**

Name:	Asociación de Fabricantes de Conservas de Pescado «Andaluces Artesanos de la Mar»
Anschrift:	C/ Galdámes, nº 1 E-21400 Ayamonte (Huelva)
Tel.	(34) 959 32 10 43
Fax	(34) 959 32 01 06
E-Mail-Adresse:	consercon@telefónica.net
Zusammensetzung:	Erzeuger/Verarbeiter (X) andere ( )

([1]) ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

3. **Art des Erzeugnisses:**

Klasse 1.7 — Fisch, Muscheln, Schalentiere, frisch und Erzeugnisse daraus

4. **Spezifikation:**

(Zusammenfassung der Anforderungen nach Artikel 4 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

4.1. *Name:* „Melva de Andalucía"

4.2. *Beschreibung:* Handwerklich hergestellte Konserven von in Öl eingelegten Fregattmakrelen.

Für die Herstellung der Konserven wird Fisch der Arten „*Auxis rochei*" und „*Auxis thazard*" verwendet, ein Fisch mit einem kräftigen, langgestreckten, runden Körper, einem kurzen Maul und zwei deutlich getrennten Rückenflossen. Der Fisch hat eine bläuliche oder graublaue Farbe. Die Flanken und der Bauch sind abgeflacht, und die — außer an der Vorderseite des Körpers und entlang der Seitenlinie — völlig schuppenfreie Haut ist sehr fest und stark.

Die Konserven werden auf handwerkliche Weise nach andalusischer Tradition hergestellt. Die Fregattmakrelen werden ohne Einsatz chemischer Mittel von Hand gehäutet, wodurch ein natürliches Erzeugnis höchster Qualität gewährleistet ist. Das Endprodukt ist kompakt, cremig und saftig, mit angenehmem Geruch und äußerst charakteristischem Geschmack.

Der Fisch wird ausschließlich in Oliven- oder Sonnenblumenöl eingelegt.

4.3. *Geografisches Gebiet:* Die Konserven werden in einem Gebiet erzeugt, das folgende Gemeinden umfasst: Almería, Adra, Carboneras, Garrucha und Roquetas de Mar in der Provinz Almería; Algeciras, Barbate, Cádiz, Chipiona, Conil, La Línea, Puerto de Santa María, Rota, Sanlúcar de Barrameda und Tarifa in der Provinz Cádiz; Almúñecar und Motril in der Provinz Granada; Ayamonte, Cartaya, Huelva, Isla Cristina, Lepe, Palos de la Frontera und Punta Umbría in der Provinz Huelva; Estepona, Fuengirola, Málaga, Marbella und Vélez-Málaga in der Provinz Málaga.

4.4. *Ursprungsnachweis:* Für diese Makrelenkonserven werden nur die Arten „*Auxis rochei*" und „*Auxis thazard*" verwendet.

Die Fregattmakrelen werden in den im vorgenannten geografischen Gebiet gelegenen und in das Register der Kontrolleinrichtung eingetragenen Konservenherstellungsbetrieben unter Beachtung der Spezifikationen haltbar gemacht und abgefüllt. Besonders beachtet werden dabei die Vorschriften über die handwerkliche Herstellung nach Methoden und Verfahren, die bereits im Altertum verwendet wurden und die es gestatten, die natürlichen Merkmale des Fischs zu erhalten.

Die Kontrolleinrichtung führt regelmäßig Prüfungen durch, um sicherzustellen, dass die unter die g.g.A. fallenden Erzeugnisse die Bedingungen des Lastenheftes erfüllen, insbesondere in Bezug auf die Herkunft der Produkte und die handwerkliche Herstellung. Zwecks Kontrolle des Herstellungsprozesses führen die Inhaber der eingetragenen Konservenherstellungsbetriebe für jeden Tag, an dem in ihrem Betrieb Konserven mit der geschützten Bezeichnung hergestellt werden, Buch über den verwendeten Rohstoff und die fertigen Produkte.

Makrelenkonserven, die diesen Anforderungen genügen, werden von der Kontrolleinrichtung zertifiziert. Diese gibt nummerierte Etiketten an die Betriebe aus, und die Konserven werden mit der g.g.A. vermarktet, die garantiert, dass sie handwerklich hergestellt wurden und die natürlichen Merkmale der Makrele aufweisen.

4.5. *Herstellungsverfahren:* Die Filets der Arten „*Auxis rochei*" und „*Auxis Thazard*" werden wie folgt gewonnen: Die Fische werden geköpft, ausgeweidet und anschließend zur Entfernung von Blut und Schleim gewaschen. Danach werden sie in einer Lösung aus Salz und Trinkwasser gegart. Dabei werden sorgfältig der pH-Wert und der Chlorgehalt kontrolliert. Anschließend wird der Fisch von Hand gehäutet, was besonders wichtig ist, da der Fisch durch den Verzicht auf chemische Mittel seine natürlichen Eigenschaften bewahrt, und die optimale Qualität des Erzeugnisses dadurch gewährleistet ist. Nach Entfernung von Haut und Gräten werden die Fischfilets in Dosen oder Gläsern eingelegt, die durch thermische Behandlung sterilisiert werden, um Mikroorganismen abzutöten. Durch die beschriebenen Verfahren bleibt die handwerkliche Herstellung erhalten, die traditionell in diesem Gebiet verwendet wurde und die es erlaubt, die natürlichen Merkmale des Fischs zu konservieren, die bei Fischen verloren gehen, die — wie bei den übrigen, industriellen Verfahren üblich — chemisch gehäutet werden.

4.6. *Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:* In Süden Spaniens werden seit dreitausend Jahren Wanderfischarten befischt, seit die Phönizier und die Tartesser damit begannen, Tunfische, Fregattmakrelen und Makrelen mit Hilfe von kleinen Netzen, primitiven Umzäunungen und dem überall bekannten Angelhaken zu fangen. Die Araber führten die Verwendung der Tonnare in den südandalusischen Meeresgebieten ein. Diese Tonnare sind bis heute eine der wesentlichen Quellen für die Versorgung der betreffenden Unternehmen mit dem notwendigen Rohstoff, nämlich Fisch.

Doch nicht nur dem Fang, sondern auch der Verarbeitung dieser Wanderfischarten kommt hohe Bedeutung zu. Die Fischverarbeitungsindustrie etablierte sich im ersten Jahrhundert unserer Zeitrechnung mit dem Aufstieg des römischen Reiches. Entlang der gesamten andalusischen Küste expandierte eine Industrie, die alle Arten von Thunnidae (Tunfischen) und Scombridae verarbeitete. Die bekannten Ruinen von Baelo Claudia de Bolonia (Tarifa) mit ihren auch heute noch sichtbaren Fischbecken sind nur ein Beispiel hierfür. Um die Standorte der römischen Salzfischindustrie entstanden bedeutende Städte. Die 40 Fabriken, die sich am Golf von Cádiz und auf dem Küstenabschnitt Levante konzentrierten, wurden für ihren Salzfisch und vor allem für ihre Fischsoßen (Garum, Muria und Hallex (auch Allec oder Allex)) berühmt.

Die Konservierung von Fischereierzeugnissen hat in Andalusien eine lange Tradition, die sich bis heute erhalten hat. Die andalusische Konservenindustrie hat sich ihre typischen Qualitätsmerkmale bis in die Gegenwart bewahrt, nämlich die enge Bindung der verarbeiteten Arten an die natürliche Umgebung der andalusischen Küste, die Familientradition der Konservierungsbetriebe und die handwerkliche, traditionelle Herstellungsweise, mit der sie sich gegenüber industriellen Verfahren behaupten will, die wegen des geringeren Personalbedarfs gezwungenermaßen weniger kostspielig sind, da hier chemische Mittel eingesetzt werden, wo in den andalusischen Betrieben von Hand gearbeitet wird. Die manuellen Verfahren wahren die Tradition und verleihen dem Produkt eine besondere, natürliche Qualität, die sich von vergleichbaren, industriell hergestellten Produkten abhebt. Die handwerklich hergestellten Fischkonserven sind besonders kompakt, cremig und saftig, haben einen angenehmen Geruch und einen charakteristischen Geschmack verglichen mit vergleichbaren Industrieprodukten. Außerdem besteht eine Verbindung zwischen dem Produkt und dem Herstellungsort.

Fregattmakrelen werden in Andalusien traditionell gefangen, weshalb sie immer schon ein gängiges Erzeugnis der andalusischen Verarbeitungsindustrie waren. Überdies ist die handwerkliche Konservenindustrie von kleinen und mittleren, von ihren Gründern oder deren Nachkommen geleiteten Familienbetrieben geprägt, weshalb die handwerklichen Herstellungsverfahren sich bis in unsere Zeit halten konnten. Aufgrund der langen Tradition dieser Industrie in Andalusien und der stets von einer Generation an die nächste weitergegebenen Erfahrung in der handwerklichen Erzeugung dieser Produkte verfügen die Arbeitskräfte über ausgezeichnete Fachkenntnisse, die aufgrund der bereits erwähnten industriellen Verfahren verloren gehen könnten.

Zudem sind die andalusischen Konservenherstellungsbetriebe in den zwei am stärksten von der Fischerei abhängigen Gebieten Andalusiens angesiedelt und tragen so wesentlich zur Erhaltung der Arbeitsplätze in diesen Gebieten bei, vor allem deshalb, weil die handwerkliche Erzeugung eine größere Anzahl von Arbeitskräften bindet. Dieser Wirtschaftszweig ist jedoch durch die Industrialisierung bedroht, die nicht nur der Produktqualität, sondern auch diesem sehr wichtigen sozialen Aspekt abträglich ist.

4.7. *Kontrollstelle:*

Name:	Consejo Regulador de las Denominaciones Específicas «Caballa de Andalucía» y «Melva de Andalucía»
Anschrift:	Glorieta del Agua nº 4 Edificio Aljamar Center E-41940 Tomares (Sevilla)
Tel.	(34) 954 15 18 23
E-Mail-Adresse:	consejoregulador@caballaymelva.com

Diese Kontrolleinrichtung ist nach der Norm EN 45011 zugelassen und akkreditiert.

4.8. *Etikettierung:* Obligatorische Angabe; „Melva de Andalucía“. Die Etiketten werden von der Aufsichtsbehörde zugelassen. Die nummerierten Etiketten werden von der Kontrolleinrichtung ausgegeben.