AUTRES ACTES

COMMISSION

Publication d'une demande d'enregistrement au sens de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) nº 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires

(2008/C 177/08)

Cette publication confère un droit d'opposition au sens de l'article 7 du règlement (CE) nº 510/2006 du Conseil ([1]). Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à compter de la date de la présente publication.

RÉSUMÉ

RÈGLEMENT (CE) Nº 510/2006 DU CONSEIL

«MELVA DE ANDALUCIA»

Nº CE: ES-PGI-005-0280-19.03.2003

AOP ( ) IGP (X)

Ce résumé présente les principaux éléments du cahier des charges du produit à des fins d'information.

1. **Service compétent de l'État membre:**

Nom: 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

Adresse: Paseo Infanta Isabel nº 1
E-28071 Madrid

Tél.: (34) 913 47 53 94

Fax (34) 913 47 57 10

E-mail: sgcaproagro@mapya.es

2. **Groupement:**

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

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

Tél.: (34) 959 32 10 43

Fax (34) 959 32 01 06

E-mail: consercon@telefónica.net

Composition: producteurs/transformateurs (X) autres ( )

([1]) JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

3. **Type de produit:**

Classe 1.7 — Poissons, mollusques, crustacés frais et produits dérivés

4. **Cahier des charges:**

[Résumé des conditions visées à l'article 4, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006]

4.1. *Nom:* «Melva de Andalucía»

4.2. *Description:* Conserves d'auxides à l'huile élaborées de manière artisanale.

La matière première utilisée pour les conserves provient des espèces «Auxis rochei» et «Auxis thazard». Il s'agit d'un poisson au corps robuste, allongé et arrondi, au museau court et présentant deux nageoires dorsales nettement séparées l'une de l'autre. Il est de couleur bleutée ou gris bleu, ses flancs et son ventre sont argentés, sa peau est très dure et solide; il est totalement dépourvu d'écailles sauf sur la partie antérieure du corps et le long de la ligne latérale.

Le processus d'élaboration des conserves est le processus artisanal traditionnellement appliqué en Andalousie. Le pelage de l'auxide se fait manuellement, sans recours aux produits chimiques, ce qui permet d'obtenir un produit naturel de première qualité, à la texture compacte, douce et juteuse, au parfum agréable et au goût très caractéristique.

Le liquide de couverture utilisé est exclusivement de l'huile d'olive ou de tournesol.

4.3. *Aire géographique:* La zone d'élaboration des conserves se situe dans les communes suivantes: Almería, Adra, Carboneras, Garrucha et Roquetas de Mar, dans la province d'Almería; Algeciras, Barbate, Cádiz, Chipiona, Conil, La Línea, Puerto de Santa María, Rota, Sanlúcar de Barrameda et Tarifa, dans la province de Cadix; Almúñecar et Motril dans la province de Grenade; Ayamonte, Cartaya, Huelva, Isla Cristina, Lepe, Palos de la Frontera et Punta Umbría dans la province de Huelva; Estepona, Fuengirola, Málaga, Marbella et Vélez-Málaga, dans la province de Málaga.

4.4. *Preuve de l'origine:* Seules les espèces «Auxis rochei» et «Auxis thazard» sont utilisées pour ces conserves d'auxides.

Les conserves d'auxides sont élaborées et conditionnées dans les conserveries situées sur le territoire géographique de la zone d'élaboration et inscrites dans le registre du Conseil régulateur conformément au cahier des charges. Elles sont préparées de manière artisanale selon les méthodes et procédés très anciens qui permettent au poisson de conserver ses caractéristiques naturelles.

Le Conseil régulateur, en sa qualité d'organe de contrôle, réalisera des inspections périodiques afin de vérifier si les produits présentés pour bénéficier d'une protection ont été obtenus et élaborés conformément aux conditions du cahier des charges et, en particulier, si l'origine des produits et leurs conditions artisanales de fabrication sont conformes. Les exploitants des conserveries agréées tiendront un registre dans lequel ils inscriront, pour chaque jour durant lequel ils utilisent leurs installations pour l'élaboration de conserves bénéficiant de l'IGP, les données relatives à la matière première utilisée et aux produits finis, à des fins de contrôle du processus d'élaboration.

Après le processus de contrôle, les conserves d'auxides conformes au cahier des charges seront certifiées par le Conseil régulateur, qui remettra aux entreprises les étiquettes numérotées, et commercialisées avec la garantie de leur origine et du procédé artisanal d'élaboration permettant au poisson de conserver toutes ses caractéristiques naturelles.

4.5. *Méthode d'obtention:* Les filets de poisson des espèces «Auxis rochei» et «Auxis thazard» sont soumis au processus suivant: étêtage et éviscération du produit, puis lavage jusqu'à élimination adéquate du sang et du mucus. La cuisson s'effectue en plaçant le poisson dans une solution de sel et d'eau potable portée à ébullition. Durant ce processus, on contrôle minutieusement les valeurs de pH et de chlore. On procède ensuite au pelage manuel du poisson, ce qui revêt une importance particulière dans le processus d'élaboration du produit, l'absence d'utilisation de produits chimiques permettant au poisson de conserver ses caractéristiques naturelles et d'obtenir un produit de première qualité. Une fois les filets de poisson obtenus, peau et arêtes enlevées, le produit est conditionné dans des récipients en métal ou en verre, stérilisés à l'aide d'un traitement thermique suffisant pour détruire tout micro-organisme. Les processus décrits conservent le caractère artisanal des processus traditionnellement utilisés dans cette zone d'élaboration et, comme indiqué précédemment, permettent au poisson de conserver toutes ses caractéristiques naturelles, ce qui n'est pas le cas dans les processus industriels où le pelage est effectué à l'aide de produits chimiques.

4.6. *Lien:* Dans le sud de l'Espagne, les pêcheries des espèces migratoires remontent à trois mille ans, lorsque les Phéniciens et les Tartésiens commencèrent à capturer des thons, des auxides et des maquereaux à l'aide de petits filets, de nasses rudimentaires et d'hameçons traditionnels. Les Arabes introduisirent la madrague dans les mers du sud de l'Andalousie. De nos jours, la madrague est toujours l'une des principales sources d'approvisionnement en matière première (poisson) de nos entreprises.

Outre celle des pêcheries, il convient de rappeler également l'importance de l'industrie de transformation de ces espèces migratoires, qui se développa au premier siècle de notre ère au moment de l'essor de Rome. Tous les types de thonidés et de scombridés étaient préparés dans les ateliers qui prospérèrent sur tout le littoral andalou. Les célèbres ruines de Baelo Claudia à Bolonia (Tarifa) et leurs bassins toujours visibles aujourd'hui n'en sont qu'un exemple. Des villes importantes se créèrent autour de l'industrie de salaison des Romains. Les quarante ateliers concentrés dans le golfe de Cadix et dans la région du Levant acquirent leur réputation grâce à leurs salaisons et, surtout, à leurs différentes sortes de sauces de poisson (garum, muria et hallex).

L'activité de mise en conserve des produits de la pêche en Andalousie fait partie d'une tradition immémoriale, qui se perpétue de nos jours. Les conserveries andalouses présentent toujours actuellement des caractéristiques qualitatives qui les distinguent des autres et qui s'expliquent par le lien entre les espèces transformées et l'environnement du littoral andalou, la tradition familiale des conserveries et le caractère artisanal et traditionnel de leur élaboration que les conserveries s'efforcent de maintenir face aux processus industriels inévitablement moins coûteux puisqu'ils nécessitent peu de main-d'œuvre, les produits chimiques remplaçant des opérations qui sont effectuées manuellement dans nos conserveries afin de conserver la tradition et de conférer au produit une qualité naturelle spécifique qui les distingue des produits industrialisés similaires par leur texture compacte, douce et juteuse, leur parfum agréable et leur goût caractéristique. C'est également ce qui établit le lien entre le produit et son aire géographique.

La pêche de l'auxide est une activité traditionnelle en Andalousie puisque l'industrie de transformation andalouse a traité ce produit de manière habituelle et ininterrompue. En outre, l'industrie de la conserverie artisanale a été développée par des sociétés familiales, qui ont constitué de petites et moyennes entreprises dirigées par les propriétaires fondateurs ou leurs descendants, ce qui a permis de conserver les techniques artisanales d'élaboration du produit. La longue tradition de cette industrie en Andalousie, l'expérience dans l'élaboration artisanale de ce produit s'étant transmise de père en fils, offre la garantie d'une main-d'œuvre experte qui, ailleurs, est menacée de disparition par les processus industriels, comme nous l'avons mentionné ci-dessus.

De plus, situées dans les régions d'Andalousie les plus tributaires de la pêche, les conserveries andalouses contribuent dans une large mesure au maintien de l'emploi dans ces localités, le caractère artisanal de la production garantissant en particulier un grand nombre de postes de travail. Il s'agit d'un secteur menacé par l'industrialisation. Or, sa disparition aurait non seulement une incidence sur la qualité des produits, mais aussi des conséquences sociales particulièrement lourdes.

4.7. *Structure de contrôle:*

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

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

Tél.: (34) 954 15 18 23

E-mail: consejoregulador@caballaymelva.com

Cet organisme de contrôle est autorisé et agréé par la norme EN 45 011.

4.8. *Étiquetage:* La mention «Melva de Andalucía» figure obligatoirement sur l'étiquette. Les étiquettes sont soumises à l'autorisation du Conseil régulateur. Elles sont numérotées et délivrées par ce Conseil.