

INÉ AKTY

KOMISIA

Uverejnenie žiadosti o zápis do registra podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín

(2008/C 177/08)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietky proti žiadosti o zápis podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 ⁽¹⁾. Vznesené námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov po uverejnení tejto žiadosti.

ZHRNUTIE

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006**„MELVA DE ANDALUCÍA“****ES č.: ES-PGI-005-0280-19.03.2003****CHOP () CHZO (X)**

Toto stručné zhrnutie je len na informačný účel.

1. Príslušný orgán v členskom štáte:

Názov: 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

Adresa: Paseo Infanta Isabel nº 1
E-28071 Madrid

Tel.: (34) 913 47 53 94

Fax: (34) 913 47 57 10

E-mail: sgcaproagro@mapya.es

2. Skupina:

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

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

Tel.: (34) 959 32 10 43

Fax: (34) 959 32 01 06

E-mail: consercon@telefonica.net

Zloženie: Výrobcovia/spracovatelia (X) iné ()

(¹) Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

3. Druh výrobku:

Trieda 1.7 – Čerstvé ryby, mäkkýše a kôrovce a výrobky z nich

4. Špecifikácia:

[Zhrnutie požiadaviek v zmysle článku 4 ods. 2 nariadenia (ES) č. 510/2006]

4.1. Názov: „Melva de Andalucía“

4.2. Opis: Konzervovaný tuniak makrelovitý a tuniak fregatkový v oleji vyrobený s použitím nepriemyselných postupov.

Používané suroviny sú ryby druhov *Auxis rochei* a *Auxis thazard*, ktoré majú pevné, predĺžené a zaoblené telo, krátky nos a dve jasne oddelené chrbtové plutvy. Majú modrastú alebo modrasto sivú farbu so striebřistým bruchom a bokmi. Ich koža je veľmi pevná a drsná a vôbec nemá šupiny, okrem prednej časti tela a pozdĺž bočnej línie.

Používajú sa nepriemyselné výrobné postupy, ktoré sú v Andalúzii tradičné. Ryby sa sťahujú z kože ručne bez použitia chemických výrobkov, čo zaručuje prírodný, vysokokvalitný výrobok s jemnou, kompaktnou a šťavnatou štruktúrou, príjemnou vôňou a veľmi charakteristickou chuťou.

Ryby sa nakladajú výhradne do olivového alebo slnečnicového oleja.

4.3. Zemepisná oblasť: Výroba sa uskutočňuje v samosprávach Almería, Adra, Carboneras, Garrucha a Roquetas de Mar v provincii Almería; Algeciras, Barbate, Cádiz, Chipiona, Conil, La Línea, Puerto de Santa María, Rota, Sanlúcar de Barrameda a Tarifa v provincii Cádiz; Almúñecar a Motril v provincii Granada; Ayamonte, Cartaya, Huelva, Isla Cristina, Lepe, Palos de la Frontera a Punta Umbría v provincii Huelva a Estepona, Fuengirola, Málaga, Marbella a Vélez-Málaga v provincii Málaga.

4.4. Dôkaz o pôvode: Na tieto konzervované tuniaky makrelovité a tuniaky fregatkové sa používajú len druhy *Auxis rochei* a *Auxis thazard*.

Konzervovaný tuniak makrelovitý a tuniak fregatkový sa vyrábajú a balia v konzervárňach, ktoré sa nachádzajú v zemepisnej výrobnjej oblasti a boli zapísané v registri vedenom regulačnou radou. Výroba a balenie sú v súlade s požiadavkami špecifikácie, najmä pokiaľ ide o nepriemyselné spracovanie zahŕňajúce spôsoby a metódy používané v minulosti, čo umožňuje, aby sa zachovali prirodzené charakteristiky rýb.

Regulačná rada, kontrolný orgán, bude vykonávať pravidelné kontroly s cieľom zaistiť, aby výrobky, na ktoré sa vzťahuje CHZO, pochádzali a vyrábali sa v súlade so špecifikáciou, najmä vzhľadom na pôvod výrobkov a nepriemyselnú povahu ich výroby. Majitelia registrovaných konzervární budú viesť knihu, do ktorej sa budú na účely kontroly zapisovať údaje o použitých surovinách a o hotových produktoch z rýb každý deň, v ktorom sa ich zariadenia použijú na výrobu chránených konzervovaných výrobkov.

Konzervovaný tuniak makrelovitý a tuniak fregatkový, ktorý sa skontroluje a u ktorého sa zistí súlad so špecifikáciou, bude certifikovaný regulačnou radou, ktorá bude podnikom dodávať príslušné číslované označenia a potom sa budú takéto výrobky predávať na trhu so zárukou pôvodu a nepriemyselnej výroby, vďaka ktorej sú zachované všetky prirodzené vlastnosti ryby.

4.5. Spôsob výroby: Na výrobu konzervovaných filiet sa spracúvajú druhy *Auxis rochei* a *Auxis thazard* takto: odstránia sa hlavy a ryby sa vyvrátia a potom sa umyjú, aby sa odstránila krv a hlien. Ryby sa varia v pitnej solenej vode, počas čoho sa dôsledne kontroluje hodnota pH a obsah chlóru vo vode. Ryby sa potom ručne sťahujú z kože. Toto je vo výrobnom postupe mimoriadne dôležitá etapa, keďže nepoužitie chemických výrobkov umožňuje zachovanie prirodzených charakteristík rýb a zaisťuje vysoko kvalitný výrobok. Filety vykosené a stiahnuté z kože sa umiestňujú do kovových alebo sklenených nádob, sterilizujú sa tepelnou úpravou, aby sa odstránili mikroorganizmy. Ako sa opisuje, tieto postupy prebiehajú nepriemyselným spôsobom, ktorý sa tradične používa v tejto výrobnjej oblasti a ktorý, ako sa uvádza vyššie, slúži na zachovanie všetkých prirodzených charakteristík rýb, ktoré sa inak stratia počas použitia chemického sťahovania z kože v iných priemyselných postupoch.

- 4.6. *Prepojenie:* Migrujúce druhy sa lovia na juhu Španielska už tritisíc rokov, odkedy Féničania a Tarteziáni začali loviť tuniaky, tuniaka makrelovitého, tuniaka fregatkového a makrely s použitím malých sietí, základných obvodových sietí a háčikov. Arabi predstavili tuniakové siete na moriach pri pobreží južnej Andalúzie. Dnes sú tieto tuniakové siete stále jedným z hlavných zdrojov poskytujúcich suroviny – ryby – pre naše odvetvie.

Popri rybolove je takisto dôležité spracovateľské odvetvie týchto migračných druhov, ktorého pôvod siaha do 1. storočia nášho letopočtu počas rozkvetu Rímskej ríše. Všetky druhy tuniakov a makrel sa spracovávali v továrňach po celom pobreží Andalúzie. Známe ruiny Baelo Claudia v Bolonii (Tarifa), kde možno ešte v súčasnosti vidieť nádrže, sú len jedným príkladom. Veľké mestá vyrástli okolo rímskeho solného priemyslu a 40 tovární v Cádizskom zálive a pozdĺž juhovýchodného pobrežia boli známe pre svoje solené ryby a najmä pre svoj sortiment rybacích omáčok (garum, mauria a alex).

Konzervovanie produktov z rýb je časom preverená tradícia v Andalúzii, ktorá pretrváva do súčasnosti. Andalúzske odvetvie konzervovania si stále zachováva vysoké úrovne kvality, ktoré ho odlišuje od odvetví na iných miestach, výsledok spojenia medzi spracovanými druhmi a fyzickým prostredím na andalúzskom pobreží, rodinnými tradíciami konzervačných spoločností a tradičnými nepriemyselnými metódami, ktoré sa snažíme zachovať a odolávať tak priemyselným postupom, ktoré sú nevyhnutne lacnejšie, keďže zväčša obchádzajú manuálnu prácu a namiesto toho používajú chemické prostriedky na to, čo naše podniky vykonávajú ručne, zachovávajú tradíciu a dávajú výrobku špecifickú prírodnú kvalitu, ktorá ho odlišuje od podobných, hoci priemyselných výrobkov vďaka jeho jemnej, kompaktnej a šťavnatej štruktúre, príjemnej vôni a veľmi charakteristickej chuti, ktorá je spojením medzi výrobkom a jeho zemepisnou oblasťou.

Tuniak makrelovitý a tuniak fregatkový sa tradične loví pri Andalúzii a vždy sa používal v regionálnom spracovateľskom priemysle. V nepriemyselnom odvetví konzervovania prevažujú malé a stredne veľké rodinné podniky, ktoré riadia ich zakladatelia alebo ich potomkovia, vďaka čomu bolo možné zachovať tradičné spôsoby výroby. Dlhá tradícia odvetvia v Andalúzii a skúsenosti s nepriemyselnou výrobou sa predávali z otca na syna a zaručujú kvalifikovanú pracovnú silu, ktorú ohrozujú priemyselné postupy, ktoré sú uvedené vyššie.

Okrem toho sa konzervačné podniky nachádzajú v regiónoch Andalúzie najviac závislých od rybolovu, kde výrazne prispievajú k zachovaniu zamestnanosti, najmä ak sa používajú nepriemyselné spôsoby, ktoré sú náročnejšie na prácu. Ide preto o odvetvie ohrozené industrializáciou. Jeho záchrana nielen určuje kvalitu týchto výrobkov, ale ovplyvňuje aj túto vysoko dôležitú sociálnu otázku.

4.7. *Kontrolný orgán:*

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

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

Tel.: (34) 954 15 18 23

E-mail: consejoregulador@caballaymelva.com

Kontrolný orgán je v súlade s normou EN 45011.

- 4.8. *Označovanie:* Slová „Melva de Andalucía“ sa musia nachádzať na označeniach, ktoré budú riadne povolené kontrolnou radou. Označenia budú číslované a vydávať ich bude kontrolná rada.