

Módosítás iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2012/C 387/09)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

MÓDOSÍTÁS IRÁNTI KÉRELEM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

MÓDOSÍTÁS IRÁNTI KÉRELEM A 9. CIKK ALAPJÁN

„CABALLA DE ANDALUCÍA”

EK-sz.: ES-PGI-0105-0935-09.01.2012

OFJ (X) OEM ()

1. A termékleírás érintett szakaszcímei:

- ☐ A termék elnevezése
- ☒ A termék leírása
- ☒ Földrajzi terület
- ☒ A származás igazolása
- ☒ Az előállítás módja
- ☐ Kapcsolat
- ☒ Címkézés
- ☒ Nemzeti előírások
- ☒ Egyéb: A termékleírásnak való megfelelés ellenőrzése

2. A módosítás típusa:

- ☒ Az egységes dokumentum vagy az összefoglaló módosítása
- ☐ Olyan bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának módosítása, amely esetében sem az egységes dokumentum, sem az összefoglaló nem került közzétételre
- ☐ A termékleírás oly módon történő módosítása, amely nem teszi szükségessé a közzétett egységes dokumentum módosítását (510/2006/EK rendelet 9. cikk (3) bekezdés)
- ☐ A termékleírás hatóságilag elrendelt, kötelező egészségügyi vagy növény-egészségügyi intézkedések miatti átmeneti módosítása (510/2006/EK rendelet 9. cikk (4) bekezdés)

3. Módosítások:

- 3.1. A termékleírás „A termék ismertetése” című B) pontjának módosítása annak érdekében, hogy alapanyagként a „*Scomber colias*” faj, felöntőközegként pedig az egy százaléknál kisebb sótartalmú sós víz is felhasználható legyen:

Javasoljuk, hogy a „Caballa de Andalucía” oltalom alatt álló földrajzi jelzés alá tartozó termék lehetséges alapanyagai között a „*Scomber colias*” faj is szerepeljen, tekintettel arra, hogy a tudományos ismeretek fejlődésének köszönhetően ezt a fajt a halakra specializálódott rendszertani szakemberek egy része már különálló, a „*Scomber japonicus*” fajtól elkülönülő fajként tartja számon. Lásd Carlos Infante, Enrique Blanco, Eugenia Zausti, Aniela Crespo és Manuel Manchado „Phylogenetic differentiation between Atlantic *Scomber colias* and Pacific *Scomber japonicus* based on nuclear DNA sequences” című cikkét, *Genetica* (2007), 130. kötet, 1. szám, DOI: 10.1007/s10709-006-0014-5.

⁽¹⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

- 3.2. A hagyományos rendszertan a „Scomber” nemen belül három fajt különböztet meg: a *S. scombrus*, a *S. australasicus* és a *S. japonicus*. Ez a felismerés, amely a tudományos ismeretek fejlődésének tudható be, lehetővé tette a „Scomber” nem egy újabb fajának, a „*Scomber colias*”-nak az elkülönítését az Atlanti-óceánban élő vándorló fajként, miközben a „*Scomber japonicus*” megjelölés a továbbiakban a Csendes- és az Indiai-óceánban előforduló halfajtát jelöli. A tárgyalt termék elkészítéséhez mindkét faj felhasználható:

Javasoljuk emellett az egy százaléknál kisebb sótartalmú sós víz felhasználásának jóváhagyását a saját levében kínált „Caballa de Andalucía” felöntőközegeként.

Ezek a konzervek is a „*Scomber japonicus*” és a „*Scomber colias*” fajokból készülnek, ugyanazzal a kisipari eljárással, mint az étolajban eltett halak, tehát a termék jellemzői mit sem változnak. Csak a felöntőközeg más: a főzővízből kivett, egy százaléknál kisebb sótartalmú sós víz.

- 3.3. A termékleírás „Földrajzi terület” című C) pontjának módosítása annak érdekében, hogy az előállítás földrajzi területe Chiclana de la Frontera település közigazgatási területére is kiterjedjen:

Ezzel a módosítással ki kívánjuk igazítani az összefoglalóban és a termékleírásban felfedezett hibát, a Cádiz tartományban fekvő Chiclana de la Frontera település közigazgatási területe ugyanis kimaradt a földrajzi terület meghatározásából. A település neve még szerepelt az Európai Bizottságnak 2004. június 29-én megküldött dokumentumokban, a közzététel céljából beküldött utolsó változatokból azonban egy emberi tévedés nyomán kimaradt.

- 3.4. A „Bizonyítékok a terméknek a földrajzi területről való származására” című D) pont szövegének módosítása:

E pont szövegét azért szükséges módosítani, mert megváltozott a megfelelőségértékelést végző szervezet. A módosítás nyomán olyan szövegváltozat kerül be a termékleírásba, amely ismerteti a végrehajtandó ellenőrzéseket, kifejezetten azonban nem említi az elvégzésükért felelős szervezetet, hiszen ez idővel változhat.

- 3.5. A termékleírás „A termék előállítási módjának ismertetése” című E) pontjának módosítása a sós víz felöntőközegeként történő felhasználására, valamint a megfelelő csomagolási módokra való tekintettel:

A „Csomagolás” cím alatti szövegrész helyébe a következő szöveg lép:

„A bőrtől és a szálkáktól megtisztított halfilé étolajjal vagy sós vízzel felöntve szögletes vagy henger alakú fémdobozokba, vagy üvegedényekbe kerül.”

- 3.6. „A termékleírásnak való megfelelés ellenőrzése” című G) pont módosítása:

Annak érdekében, hogy a szöveg a különleges minőség hivatalos ellenőrzésére Andalúziában kialakított rendszer vonatkozásában összhangba kerüljön az Európai Bizottságnak benyújtott többéves ellenőrzési tervben foglaltakkal, a szövegbe bekerül az Andalúzia Autonóm Közet kormányának Mezőgazdasági, Halászati és Környezetvédelmi Minisztériuma által fenntartott egyik internetes oldal címe, amelyen megtalálhatók a termékleírásban foglalt követelmények teljesülésének ellenőrzésével megbízott szervezetek adatai.

- 3.7. A termékleírás „Címkézés” című H) pontjának módosítása:

A módosítással bekerül a szövegbe a „Caballa de Andalucía” logójára való utalás. A szöveg a következő formát ölti:

„A »Caballa de Andalucía« oltalom alatt álló földrajzi jelzés alá tartozó makrélakonzervet forgalmazó vállalkozások saját címkéjén jól láthatóan szerepelnie kell az »Indicación Geográfica Protegida« (oltalom alatt álló földrajzi jelzés) feliratnak, a közösségi jelzésnek, a »Caballa de Andalucía« elnevezésnek, valamint a hatályos jogszabályokban általában meghatározott adatoknak.



Minden olyan csomagolási egységen, amelyben az oltalom alá tartozó makrélát a végső fogyasztónak értékesítik, szerepelnie kell egy, a szabályozó tanács által kiadott sorszámozott címkének is. Ezt a címkét a vállalkozás helyezi fel a termékre oly módon, hogy az újrafelhasználás kizárható legyen.”

3.8. A „Jogszabályi előírások” című I) pont módosítása:

A módosítás a termékleírásban hivatkozott rendelkezéseket hozzáigazítja a hatályos jogszabályokhoz.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„CABALLA DE ANDALUCÍA”

EK-sz.: ES-PGI-0105-0935-09.01.2012

OFJ (X) OEM ()

1. **Elnevezés:**

„Caballa de Andalucía”

2. **Tagállam vagy harmadik ország:**

Spanyolország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:**

3.1. A termék típusa:

1.7. osztály: friss hal, puhatestűek és rákfélék, valamint ezekből készült termékek

3.2. A termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik:

Makrélafile-konzerv saját levében és növényi olajban, kisipari módon előállítva.

Olyan kiváló minőségű, szürkésfehér színű termékről van szó, amelynek textúrája tömör, finom és lédús, illata kellemes, íze pedig a kék halakra jellemző, nagyon jellegzetes ízvilágot adja vissza.

A makrélafile-konzerv három változatban készül aszerint, hogy milyen felöntőközeget tartalmaz: olívaolajat, napraforgóolajat vagy sós főzővizet. A termék szögletes vagy henger alakú fémdobozba, vagy üvegedénybe kerül.

3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termék esetében):

A konzervek előállításához felhasznált nyersanyagot a „*Scomber japonicus*” és a „*Scomber colias*” faj adja. E hal teste orsó alakú, hosszúkas, arcorra csúcsos, farokúszója vékony. Két hátúszója egymástól egyértelműen elkülönül, fejét és testét kisméretű pikkelyek borítják. Színe zöldeskék, testén fekete színű, keskeny és hullámos csíkok, illetőleg foltok láthatók, oldal- és hasrészre ezüstössárga, kékeszürke foltokkal. Hossza általában 20 cm és 30 cm között van.

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termék esetében):

—

3.5. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani:

A konzervkészítés kisipari módszereinek az ókorra visszatekintő hagyományai vannak Andalúziában. A makréla tisztítását vegyszerek használata nélkül, kézi munkával végzik, aminek eredményeként olyan kiváló minőségű, szürkésfehér színű terméket állítanak elő, amely a hal valamennyi tulajdonságát megőrzi.

Felöntőközegeként kizárólag sós vizet (egy százaléknál kisebb sótartalommal), olívaolajat vagy napraforgóolajat használnak.

3.6. A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok:

—

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

A „Caballa de Andalucía” oltalom alatt álló földrajzi jelzés alá tartozó makréla-konzervet forgalmazó vállalkozások saját címkéjén jól láthatóan szerepelnie kell az „Indicación Geográfica Protegida” („oltalom alatt álló földrajzi jelzés”) feliratnak, a „Caballa de Andalucía” elnevezésnek és az Európai Unió logójának. A címkének tartalmaznia kell emellett az oltalom alatt álló földrajzi jelzés saját logóját, amelyet az alábbi formában a „Caballa de Andalucía” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel forgalmazott minden halkonzerven kötelező elhelyezni:



Minden olyan csomagolási egységen, amelyben az oltalom alá tartozó makrélát a végső fogyasztónak értékesítik, szerepelnie kell egy, a szabályozó tanács által kiadott sorszámozott címkének is. Ezt a címkét a vállalkozás helyezi fel a termékre oly módon, hogy az újrafelhasználás kizárható legyen.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása:

A terület, amelyen a konzervet előállítják, a következő települések közigazgatási területét foglalja magában: Almería, Adra, Carboneras, Garrucha és Roquetas de Mar (Almería tartomány); Algeciras, Barbate, Cádiz, Chiclana de la Frontera, Chipiona, Conil, La Línea, Puerto de Santa María, Rota, Sanlúcar de Barrameda és Tarifa (Cádiz tartomány); Almúñecar és Motril (Granada tartomány); Ayamonte, Cartaya, Huelva, Isla Cristina, Lepe, Palos de la Frontera és Punta Umbria (Huelva tartomány); Estepona, Fuengirola, Málaga, Marbella és Vélez-Málaga (Málaga tartomány).

5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

A makrélakonzervet – a termékleírásban megjelölt szempontok, különösen a kisipari gyártásra vonatkozó követelmények figyelembevételével, a múltban használatos, a hal természetes jellemzőinek megőrzését biztosító módszerek és eljárások alkalmazásával – az előállítás földrajzi területén található konzervüzemekben állítják elő és töltik.

A termék előállítási folyamatán belül különösen fontos helyet foglal el a hal kézi tisztítása. Ezt a műveletet tapasztalt, értő kezek végzik, az ehhez szükséges szaktudás hagyományos módon, nemzedékről nemzedékre öröklődik.

5.2. A termék sajátosságai:

A „Caballa de Andalucía” előállítása során alkalmazott kisipari módszereknek köszönhetően a termék valamennyi természetes tulajdonságát megőrzi: a tömör, finom és lédús textúrát, a kellemes illatot és a kék halakra jellemző, nagyon jellegzetes ízvilágot.

A konzerv nyersanyagát a fent meghatározott fajokhoz tartozó makréla adja. Annak ellenére, hogy vándorló halfajokról van szó, ezek a halak rendszeresen megjelennek a fentiekben meghatározott előállítási terület parti vizeiben.

5.3. A földrajzi terület és a termék minősége vagy jellemzői (OEM esetében) vagy a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője (OFJ esetében) közötti okozati kapcsolat:

Dél-Spanyolországban a vándorló halfajok rendszeres lehalászása háromezer évvel ezelőtt kezdődött, amikor a föníciaiak és a tartesszósziak kis hálók, kezdetleges rekeszek és az akkor már régóta ismert horog segítségével elkezdtek kifogni a tonhalakat, tonmakrélákat és makrélákat. A halászat mellett említést érdemel a szóban forgó vándorló halfajok feldolgozásával foglalkozó ipari tevékenység is, amely az I. században indult fejlődésnek. Andalúzia partvidékén több virágzó manufaktúrában dolgozták fel a tonhalakat és a különböző makrélaféléket. A Baelo Claudia de Bolonia (Tarifa) jól ismert romjai, ma is látható víztárolói csak egy példa a sok közül. Ennek megfelelően Andalúziában a környéken fogott halfajok egyedeinek konzervként való feldolgozása olyan, emberemlékezet óta hagyományos, a kisipari jellegű feldolgozási eljárásokat napjainkig őrző tevékenységnek számít, amelynek eredményeképpen kiváló minőségű, jellegzetes termékek készülnek. Az alapanyagoknak és a kisipari előállítási formának köszönhetjük azokat az érzékszervi jellemzőket, amelyek a mind minőségi, mind élelmiszer-biztonsági szempontból kiváló halkonzervben megjelennek.

A kisipari konzervipart családi vállalkozások hozták létre kis- és középvállalkozások formájában. Ezeket a vállalkozásokat az alapító tulajdonos vagy leszármazottai vezetik, ami lehetővé tette a termék előállítására használt kisipari módszerek fennmaradását az idők folyamán. Az apáról fiúra szálló tradicionális kisipari eljárások hagyománya teszi lehetővé a termék kisipari előállítását és garantálja a hozzáértő munkaerőt.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

(510/2006/EK rendelet 5. cikk (7) bekezdés)

Az elnevezéshez tartozó termékleírás teljes szövege a következő internetcímen olvasható (spanyol nyelven):

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

vagy

közvetlenül a Mezőgazdasági, Halászati és Környezetvédelmi Minisztérium weboldaláról (<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal>), a következő hozzáférési útvonalat követve: „Industrias Agroalimentarias”/„Calidad y Promoción”/„Denominaciones de Calidad”/„Otros Productos”, a termék elnevezése alatt található meg.
