

Publicação de um pedido de registo em conformidade com o n.º 2 do artigo 6.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2008/C 177/09)

A presente publicação confere um direito de oposição nos termos do artigo 7.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho ⁽¹⁾. As declarações de oposição devem dar entrada na Comissão no prazo de seis meses a contar da data da presente publicação.

FICHA-RESUMO

REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO

«CABALLA DE ANDALUCÍA»

N.º CE: ES-PDO-005-0281-19.03.2003

DOP () IGP (X)

A presente ficha-resumo expõe os principais elementos do caderno de especificações, para efeitos de informação.

1. Serviço competente do Estado-Membro:

Nome: 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
Endereço: Paseo Infanta Isabel nº 1
E-28071 Madrid
Tel.: (34) 913 47 53 94
Fax: (34) 913 47 57 10
E-mail: sgcaproagra@mapya.es

2. Agrupamento:

Nome: Asociación de Fabricantes de Conservas de Pescado «Andaluces Artesanos de la Mar»
Endereço: 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
Composição: Produtores/transformadores (X) Outra ()

3. Tipo de produto:

Classe 1.7 — Peixes, moluscos e crustáceos frescos e produtos à base de peixes, moluscos ou crustáceos frescos

4. Caderno de especificações:

[resumo dos requisitos previstos no n.º 2 do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006]

4.1. Nome: «Caballa de Andalucía»

⁽¹⁾ JOL 93 de 31.3.2006, p. 12.

4.2. *Descrição:* Conservas de filetes de cavala em azeite ou óleo, elaboradas artesanalmente.

A matéria-prima utilizada nas conservas provém de peixes da espécie *Scomber japonicus*, que têm um corpo fusiforme e comprido, com focinho pontiagudo e pedúnculo caudal estreito. Este peixe, com duas barbatanas dorsais claramente separadas e a cabeça e o corpo cobertos por pequenas escamas, é azul-esverdeado, sulcado por linhas e manchas negras estreitas e sinuosas, flanco e ventre amarelo-prateado, com manchas de cor cinzenta-azulada. Geralmente mede entre 20 e 30 cm.

É utilizado um processo de elaboração artesanal, tradicional na Andaluzia. A pele dos peixes é retirada manualmente, sem recurso a produtos químicos, conseguindo-se assim um produto natural de óptima qualidade, de cor branca-acinzentada, com uma textura compacta, suave e sumarenta, cheiro agradável e sabor muito característico.

Como líquido de cobertura utiliza-se exclusivamente azeite ou óleo de girassol.

4.3. *Área geográfica:* A zona de elaboração das conservas está situada nos municípios de Almería, Adra, Carboneras, Garrucha e Roquetas de Mar, na província de Almería; Algeciras, Barbate, Cádiz, Chipiona, Conil, La Línea, Puerto de Santa María, Rota, Sanlúcar de Barrameda e Tarifa, na província de Cádiz; Almúñecar e Motril, na província de Granada; Ayamonte, Cartaya, Huelva, Isla Cristina, Lepe, Palos de la Frontera e Punta Umbria, na província de Huelva; Estepona, Fuengirola, Málaga, Marbella e Vélez-Málaga, na província de Málaga.

4.4. *Prova de origem:* As conservas são elaboradas exclusivamente com peixes das espécies *Scomber japonicus*.

O seu fabrico e acondicionamento têm lugar nas indústrias conserveiras situadas no âmbito geográfico da zona de elaboração e inscritas no registo do Consejo Regulador, respeitando os aspectos indicados no caderno de especificações, especialmente no que se refere à elaboração artesanal de acordo com métodos e processos utilizados na antiguidade, que permitem manter as características naturais do peixe. Nas instalações das empresas inscritas em que se efectue este processo de elaboração não podem ser utilizados métodos não artesanais.

O Consejo Regulador, enquanto órgão de controlo, realizará inspecções periódicas para comprovar que os produtos apresentados para beneficiar da protecção foram obtidos e elaborados conforme indicado no caderno de especificações, especialmente no respeitante à sua procedência e às condições artesanais de elaboração. Os proprietários das indústrias conserveiras inscritas devem manter um registo em que anotem os dados sobre a matéria-prima entregue e os produtos acabados, para cada dia em que os seus estabelecimentos sejam utilizados para produzir conservas protegidas, tendo em vista o controlo do processo de elaboração.

As conservas de cavala relativamente às quais se prove, na sequência do processo de controlo, que cumprem o indicado no caderno de especificações são certificadas pelo Consejo Regulador, que entrega às empresas os rótulos numerados, e são comercializadas com a garantia de origem.

4.5. *Método de obtenção:* Para a produção dos filetes em conserva, os peixes da espécie *Scomber japonicus* são objecto das seguintes transformações: os peixes são descabeçados e eviscerados, e em seguida lavados com vista à remoção do sangue e muco. O peixe é cozido numa solução de água potável a ferver com sal; neste processo são controlados minuciosamente os valores de pH e Cl. Em seguida, a pele do peixe é retirada manualmente — fase de especial importância, já que a não utilização de produtos químicos permite que o peixe conserve as suas características naturais e garante ao produto uma óptima qualidade. Uma vez obtidos os filetes de peixe, sem pele e sem espinhas, o produto é acondicionado em recipientes metálicos ou de vidro, esterilizados durante um período de tempo suficientemente longo para destruir qualquer microorganismo. Estes processos, acima descritos, mantêm o carácter artesanal tradicional desta zona de produção, que, como antes indicado, permitem preservar todas as características naturais do peixe, características essas que se perdem com as pelagens químicas utilizadas nos outros processos industriais.

4.6. *Relação:* As espécies migradoras são pescadas no sul de Espanha desde há 3 000 anos, quando os fenícios e os tartessos começaram a capturar atum, peixe-judeu e cavala com pequenas redes, redes de cerco rudimentares e anzóis. Os árabes introduziram a almadrava nos mares do sul da Andaluzia, após a sua expansão no século VIII. Estas almadrasas são, ainda hoje, uma das principais fontes de abastecimento de matéria-prima — peixe — das nossas empresas.

Se a pesca é importante, também o é a indústria transformadora destas espécies migratórias, cujo desenvolvimento remonta ao século I dC, quando o império romano estava no seu auge. Todos os tipos de tunídeos e de escombrídeos eram preparados nas fábricas que prosperavam em todo o litoral andaluz. As conhecidas ruínas de Baelo Claudia de Bolonia (Tarifa), com os seus tanques ainda hoje visíveis, são disso um exemplo. Em torno da indústria de salga dos romanos foram criadas cidades importantes e as 40 fábricas situadas no Golfo de Cádiz e Levante tornaram-se famosas pelas suas salgas e, principalmente, pelos diversos tipos de molhos de peixe (*garum*, *mauria* e *alex*).

A conserva dos produtos da pesca na Andaluzia faz parte de uma tradição imemorial que perdura. Actualmente, a indústria conserveira andaluzia continua a manter as características de qualidade que a tornam única e que resultam da relação entre as espécies transformadas e o meio físico do litoral andaluz, da tradição familiar das empresas conserveiras e do carácter artesanal e tradicional da sua elaboração. É este carácter que tentamos fazer sobreviver face aos processos industriais, necessariamente menos dispendiosos dada a mão-de-obra reduzida, já que efectuam por meios químicos aquilo que as nossas empresas realizam manualmente, conservando a tradição e conferindo ao produto uma qualidade específica natural que o distingue, pela sua textura compacta, suave e sumarenta, cheiro agradável e sabor muito característico, dos produtos semelhantes industriais e que é o vínculo entre o produto e a área geográfica

A cavala da espécie *Scomber japonicus* é tradicionalmente pescada na Andaluzia e sempre foi utilizada pela indústria de transformação andaluzia. Por outro lado, a indústria conserveira artesanal foi desenvolvida por sociedades familiares que constituíram pequenas e médias empresas dirigidas pelos fundadores ou pelos seus descendentes, o que permitiu conservar as técnicas artesanais de elaboração do produto. A longa tradição desta indústria na Andaluzia e a experiência de uma produção artesanal transmitida de pais para filhos garantem uma mão de obra competente, que os processos industriais, como acima referido, menos onerosos, põem em perigo.

Acresce que as empresas transformadoras estão situadas nas duas regiões andaluzas mais dependentes da pesca, contribuindo de forma importante para a manutenção do emprego destas populações, principalmente porque o carácter tradicional da produção garante um maior número de postos de trabalho. Trata-se, portanto, de um sector ameaçado pela industrialização, cuja subsistência não só se reflecte na qualidade dos produtos como também neste aspecto social de extrema importância.

4.7. *Estrutura de controlo:*

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

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

Tel.: (34) 954 15 18 23

E-mail: consejoregulador@caballaymelva.com

O Consejo Regulador de las Denominaciones Específicas «Caballa de Andalucía» y «Melva de Andalucía» cumpre a norma EN 45011.

4.8. *Rotulagem:* Figurará obrigatoriamente a menção «Caballa de Andalucía». Os rótulos são autorizados pelo Consejo Regulador, que os numera e emite.
