

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

(2008/C 177/09)

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.

ÖSSZEFOGLALÓ

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„CABALLA DE ANDALUCÍA”

EK-szám: ES-PDO-005-0281-19.03.2003

OEM () OFJ (X)

Ezen összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. A tagállam felelős szervezeti egysége:

Név: 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

Cím: 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. Csoportosulás:

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

Cím: 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

Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) Egyéb ()

3. A termék típusa:

1.7. osztály – Friss hal, puhatestűek és rákfélék, valamint ezekből készült termékek

4. Termékleírás:

(követelmények összefoglalása az 510/2006/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdése alapján)

4.1. Elnevezés: „Caballa de Andalucía”

⁽¹⁾ HLL 93., 2006.3.31., 12. o.

4.2. *Leírás:* Makrélafile-konzerv növényi olajban, kisipari módon előállítva.

A konzervek előállításához felhasznált nyersanyagot a „*Scomber japonicus*” faj adja. E hal teste orsó alakú, megnyúlt, 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, kékesszürke foltokkal. Hossza általában 20 cm és 30 cm között van.

A konzervek olyan kisipari módszerrel készülnek, amelynek hagyományai vannak Andalúziában. A makréla tisztítását vegyszerek használata nélkül, kézi munkával végzik, aminek eredményeként kiváló minőségű, szürkésfehér színű terméket állítanak elő, amelynek textúrája tömör, finom és lédús, illata kellemes, és nagyon jellegzetes ízű.

Felöntőközegként kizárólag olívaolajat vagy napraforgóolajat használnak.

4.3. *Földrajzi terület:* 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, 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 Umbría (Huelva tartomány); Estepona, Fuengirola, Málaga, Marbella és Vélez-Málaga (Málaga tartomány).

4.4. *A származás igazolása:* Ennek a makrélakonzervnek az előállításához kizárólag a „*Scomber japonicus*” halfaj használható fel.

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 és a Szabályozó Tanács nyilvántartásában szereplő konzervüzemekben állítják elő és töltik. A nyilvántartásban szereplő konzervüzemek azon létesítményeiben, amelyekben ezt a terméket előállítják, másféle, nem kisipari jellegű tevékenység nem végezhető.

A Szabályozó Tanács ellenőrző szervként rendszeres ellenőrzéseket végez annak megállapítására, hogy az oltalom alatt álló termék előállítása és feldolgozása megfelel-e a termékleírás követelményeinek, különös tekintettel a termék származására és előállításának kisipari jellegére. A bejegyzett konzervgyártó üzemek naplót vezetnek, amelybe – a gyártási folyamat ellenőrzése céljából – minden olyan napon, amikor létesítményükben olyan konzervet állítanak elő, amely az oltalom alatt álló földrajzi jelzést fogja viselni, feljegyzik a felhasznált nyersanyag és a késztermék adatait.

A Szabályozó Tanács tanúsítványt állít ki a termékleírás követelményeit teljesítő makrélakonzervekre, és átadja a vállalkozásoknak a számozott címkéket. Ez garantálja, hogy a piacon megjelenő termékek mind eredetüket, mind az előállításuk során követett hagyományos eljárást tekintve megfelelnek az előírásoknak, így megőrzik a hal összes természetes jellemzőjét.

4.5. *Az előállítás módja:* A „*Scomber japonicus*” fajhoz tartozó halakból halfilé készül a következők szerint: előbb eltávolítják a fejet és a belső részeket, majd a vér és a nyálka eltávolítása céljából megmossák a terméket. A főzés úgy történik, hogy a halat forrásban lévő, sózott ivóvízbe teszik; az eljárás során gondosan ellenőrzik a pH-értéket és a klórtartalmat. Ezt követően kerül sor a hal tisztítására, amelyet kézi munkával kell elvégezni. Ez különösen fontos szerepet tölt be a termék előállításának folyamatában, mivel a vegyszerhasználat megelőzésének köszönhetően a hal megőrzi természetes jellemzőit, és kiváló minőségű termék állítható elő. A kész, bőrtől és szálkától megtisztított halfilét fém- vagy üveg-tartályokba töltik, amelyeket előzőleg mindennemű mikroorganizmus elpusztítására alkalmas hőkezeléssel sterilizáltak. Mint már említettük, ezek az eljárások őrzik a feldolgozásnak a területen hagyományosan alkalmazott kisipari jellegét, és lehetővé teszik, hogy a hal megőrizze természetes jellemzőit, amelyek más ipari eljárások során az alkalmazott vegyi tisztítás következtében elvesznek.

4.6. *Kapcsolat:* Dél-Spanyolországban a vándorló halfajok rendszeres lehalászása háromezer évvel ezelőtt kezdődött, amikor a föníciaiak és a tartesszosziak kis hálók, kezdetleges rekeszek és az akkor már régóta ismert horog segítségével elkezdték kifogni a tonhalakat, tonmakrélákat és makrélákat. Az arabok voltak azok, akik során meghonosították a dél-andalúziai tengereken az ún. *almadraba* technikát. Ez a technika napjainkban is fontos szerepet játszik vállalkozásaink nyersanyaggal való ellátásában.

A halászat mellett említést érdemel a szóban forgó vándorló halfajok feldolgozásával foglalkozó ipari tevékenység is, amely az időszámításunk szerinti I. században, Róma virágkorában indult fejlődésnek. Andalúzia partvidékén több virágzó manufaktúrában dolgozták fel a tonhalakat és a különböző makrelaféléket. A Baelo Claudia de Bolonia (Tarifa) jól ismert romjai, ma is látható víztárolói csak egy példa a sok közül. Fontos városok jöttek létre a rómaiak halpácoló üzeméhez kapcsolódva. A Cádizi-öbölben és a levantei partokon összpontosuló mintegy 40 manufaktúra hírnevét az ott készülő sózott halsok és különféle pikáns halmártásoknak (*garum*, *mauria*, *alex*) köszönhetette.

A halkonzervek előállításának hagyománya Andalúziában az ősidőkre nyúlik vissza, és mind a mai napig virágzik. Napjainkban az andalúziai konzervipar még őrzi jellegzetes minőségi jegyeit, amelyek a következőkben foglalhatók össze: a feldolgozott fajok az andalúziai partvidék fizikai közegéhez köthetők, a konzerveket előállító üzemek családi hagyományokat visznek tovább, a feldolgozás kisipari, hagyományos módszerekkel történik. Az üzemek ily módon igyekeznek talpon maradni a kevés munkaerőt alkalmazó nagyiparral szemben, amely nyilvánvalóan olcsóbb, mivel a tisztításra vegyi anyagokat használ. Vállalkozásaink ugyanezt a munkát hagyományosan kézi erővel végzik, ennek köszönhető a termék sajátosan természetes minősége, amely földrajzi területéhez köti és amely az ipari módszerekkel előállított, hasonló konzervektől megkülönbözteti: tömör, finom és lédús textúrája, kellemes illata, jellegzetes íze.

A „*Scomber japonicus*” fajhoz tartozó makrela halászata nagy hagyományokra tekint vissza Andalúziában, ez a hal az andalúziai feldolgozóipar állandó, szokásos alapanyaga. 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, garantálja a hozzáértő munkaerőt, és a fentieknek megfelelően épp ezeket fenyegetik eltűnéssel az olcsóbb nagyipari eljárások.

Ugyanakkor az andalúziai konzervüzemek Andalúzia azon területein helyezkednek el, ahol a legnagyobb a halászatból való függőség. A szóban forgó vállalkozások jelentős mértékben hozzájárulnak a településeken élők folyamatos foglalkoztatásához, elsősorban azért, mert a termelés kisipari jellege több munkahelyet tesz szükségessé. Mindezt tehát egy, az iparosítás által fenyegetett ágazatról van szó, amelynek fennmaradása nemcsak a minőség szempontjából, hanem az említett társadalmi aspektusra való tekintettel is különösen fontos.

4.7. Ellenőrző szerv:

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

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

Tel.: (34) 954 15 18 23

E-mail: consejoregulador@caballaymelva.com

A „Caballa de Andalucía” és a „Melva de Andalucía” termékmegjelölés szabályozó tanácsa az EN 45011 szabvány szerint működik.

4.8. Címkézés: Kötelező használni a „Caballa de Andalucía” megjelölést. A címkéket a Szabályozó Tanács engedélyezi, látja el sorszámozással és adja ki.