

OTROS ACTOS

COMISIÓN

Publicación de una solicitud de registro con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

(2008/C 177/08)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 7 del Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo ⁽¹⁾. Las declaraciones de oposición deberán remitirse a la Comisión en un plazo de seis meses a partir de la fecha de la presente publicación.

FICHA RESUMEN

REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO**«MELVA DE ANDALUCIA»****Nº CE: ES-PGI-005-0280-19.03.2003****DOP () IGP (X)**

En el presente resumen figuran los principales datos del pliego de condiciones a efectos informativos.

1. Servicio competente del Estado miembro:

Nombre: 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

Dirección: 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. Agrupación:

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

Dirección: 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

Composición: Productores/transformadores (X) Otros ()

(¹) DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

3. Tipo de producto:

Clase 1.7 — Pescados, moluscos, crustáceos frescos y productos derivados de ellos.

4. Pliego de condiciones:

[Resumen de los requisitos de conformidad con el artículo 4, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 510/2006]

4.1. *Nombre:* «Melva de Andalucía».

4.2. *Descripción:* Conservas de melva en aceite elaboradas de forma artesanal.

La materia prima empleada en las conservas procede de las especie «Auxis rochei» y «Auxis thazard», pez de cuerpo robusto, alargado y redondeado, con el hocico corto y dos aletas dorsales muy separadas. Es de color azulado o gris azulado y flancos y vientre plateado y la piel es muy dura y fuerte, totalmente desnuda de escamas, salvo en la parte anterior del cuerpo y a lo largo de la línea lateral.

El proceso de elaboración de las conservas es artesanal, que es el tradicionalmente realizado en Andalucía. El pelado de la melva se lleva a cabo de forma manual, sin intervención de productos químicos, consiguiéndose así un producto natural de óptima calidad con una textura compacta, suave y jugosa, olor agradable y sabor muy característico.

Como líquido de cobertura se utiliza exclusivamente aceite de oliva o de girasol.

4.3. *Zona geográfica:* La zona de elaboración de las conserva se encuentra ubicada en los términos municipales de Almería, Adra, Carboneras, Garrucha y Roquetas de Mar de la provincia de Almería; Algeciras, Barbate, Cádiz, Chipiona, Conil, La Línea, Puerto de Santa María, Rota, Sanlúcar de Barrameda, y Tarifa de la provincia de Cádiz; Almúñecar y Motril de la provincia de Granada; Ayamonte, Cartaya, Huelva, Isla Cristina, Lepe, Palos de la Frontera y Punta Umbria de la provincia de Huelva; Estepona, Fuengirola, Málaga, Marbella y Vélez-Málaga de la provincia de Málaga.

4.4. *Prueba del origen:* Solamente las especies «Auxis rochei» y «Auxis thazard» son las utilizadas para estas conservas de melva.

Las conservas de melva serán elaboradas y envasadas en las industrias conserveras situadas en el ámbito geográfico de la zona de elaboración e inscritas en el Registro del Consejo Regulador respetando los aspectos indicados en el Pliego de condiciones, de manera especial el relativo a la elaboración artesanal siguiendo los métodos y procedimientos utilizados en la antigüedad que permiten mantener en el pescado sus características naturales.

El Consejo Regulador como órgano de control realizará inspecciones periódicas para comprobar que los productos que se presentan para ser amparados se han obtenido y elaborado conforme a lo señalado en el pliego de condiciones y especialmente lo relativo a la procedencia de los productos y a sus condiciones artesanales de elaboración. Los titulares de las industrias conserveras inscritas llevarán un libro en el que para cada uno de los días que destinen sus instalaciones a la elaboración de conservas protegidas figure los datos sobre la materia prima empleada y productos terminados a efectos de control del proceso de elaboración.

Las conservas de melva que tras el proceso de control se compruebe que cumplen lo señalado en el pliego, serán certificadas por el Consejo Regulador, que entregará a las empresas las etiquetas numeradas y saldrán al mercado con la garantía de su origen y de su proceso artesanal de elaboración, conservando todas las características naturales del pescado.

4.5. *Método de obtención:* Los filetes de pescado de le especie «Auxis rochei» y «Auxis thazard», se someten al siguiente proceso: descabezado y eviscerado del producto y lavado hasta la adecuada eliminación del sangre y el mucus. El cocido se efectúa introduciendo el pescado en una disolución de sal en agua potable en ebullición; en este proceso de controlan minuciosamente los valores de PH y Cl. A continuación se realiza el pelado del pescado que lleva a cabo de forma manual, lo que tiene una especial importancia dentro del proceso de elaboración del producto, ya que al no utilizar productos químicos, permite al pescado mantener sus características naturales y conseguir un producto de óptima calidad. Una vez obtenidos los filetes de pescado, limpios de piel y de espinas, se envasa el producto en recipientes metálicos o de cristal que son esterilizados mediante un tratamiento térmico suficiente para destruir cualquier microorganismo. Estos procesos tal como se han descrito, conservan el carácter artesanal que tradicionalmente han sido utilizados en esta zona de elaboración, y que como antes indicamos, permiten conservar al pescado todas sus características naturales, que en los pelados químicos realizados en los otros procesos industriales, se pierden.

- 4.6. *Vínculo:* Las pesquerías de especies migratorias en el Sur de España, se remontan a tres mil años atrás, desde que los fenicios y los tartesos empezaron a capturar atunes, melvas y caballas mediante pequeñas redes, rudimentarios cercados y los consabidos anzuelos. Los árabes introdujeron la almadraba en los mares del Sur de Andalucía. Son estas almadrabas aún el día de hoy, una de las principales fuentes de abastecimiento de materia prima, pescado, de nuestras empresas.

Junto a las pesquerías, se debe recordar también la importancia de la industria transformadora de estas especies migratorias cuyo despegue se produce en el siglo I de nuestra Era con el auge de Roma. Todo tipo de túnidos y escómbridos eran preparados en las factorías que prosperaron a lo largo de todo el litoral Andaluz. Las conocidas ruinas de Baelo Claudia de Bolonia (Tarifa) con sus estanques todavía visibles, son solo un ejemplo. Importantes ciudades se crearon en torno a la industria salazonera de los romanos. Las 40 factorías concentradas en el Golfo de Cádiz y Levante se hicieron famosas por sus salazones, y sobre todo por sus diversos tipos de salsas de pescado (*garum, mauria y alex*).

La actividad conservera de los productos de la pesca en Andalucía forma parte de una tradición inmemorial que continúa vigente en nuestros días. En la actualidad la industria conservera andaluza sigue manteniendo las características de calidad que la diferencian y que pueden definirse del siguiente modo: la vinculación de las especies transformadas al medio físico del litoral andaluz, la tradición familiar de las empresas conserveras y el carácter artesanal y tradicional de su elaboración que trata de mantenerse frente a los procesos industriales, necesariamente menos costosos por su escasa mano de obra, ya que eliminan por medios químicos lo que nuestras empresas realizan manualmente conservando la tradición y confiriendo al producto una calidad específica natural que les distingue por su textura compacta, suave y jugosa, olor agradable y sabor muy característico de los productos similares industrializados y que es el vínculo entre el producto y su área geográfica.

La melva se ha pescado tradicionalmente en Andalucía, siendo un producto habitual y permanente de la industria de transformación andaluza. Por otra parte la industria conservera artesanal, ha sido impulsada por sociedades familiares que han constituido pequeñas y medianas empresas, encontrándose el propietario fundador o sus descendientes al frente de estas industrias, lo que ha hecho posible que se hayan mantenido en el tiempo las técnicas artesanales de elaboración del producto. La prolongada tradición de esta industria en Andalucía que ha transmitido de padres a hijos su experiencia en la elaboración artesanal de este producto, garantiza una mano de obra experta y que los procesos industriales como antes indicamos más baratos, amenazan con hacer desaparecer.

Por otra parte, las empresas conserveras andaluzas están ubicadas en las zonas de Andalucía que tienen mayor dependencia de la pesca, contribuyendo de forma importante al mantenimiento del empleo en estas poblaciones, sobre todo porque el carácter artesanal de la producción garantiza un mayor número de puestos de trabajo. Por tanto se trata de un sector amenazado por la industrialización cuya subsistencia no solamente afecta a la calidad de los productos, sino también a este aspecto social de extraordinaria importancia.

- 4.7. *Estructura de control:*

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

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

Tel. (34) 954 15 18 23

E-mail: consejoregulador@caballaymelva.com

Este organismo de control está autorizado y acreditado por la norma EN 45011.

- 4.8. *Etiquetado:* Figurará obligatoriamente la mención «Melva de Andalucía». Las etiquetas estarán autorizadas por el Consejo Regulador. Las etiquetas estarán numeradas y estarán expedidas por el Consejo.
-