

Publicación de una solicitud de modificación con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2013/C 60/07)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud de modificación, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾.

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN

REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO

sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios ⁽²⁾

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 9

«MELVA DE ANDALUCÍA»

N° CE: ES-PGI-0105-0937-09.01.2012

IGP (X) DOP ()

1. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación:

- Denominación del producto
- Descripción
- Zona geográfica
- Prueba del origen
- Método de obtención
- Vínculo
- Etiquetado
- Requisitos nacionales
- Otros. Verificación del cumplimiento del pliego de condiciones

2. Tipo de modificación:

- Modificación del documento único o de la ficha resumen
- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada de la que no se haya publicado ni el documento único ni el resumen
- Modificación del pliego de condiciones que no requiere la modificación del documento único publicado [artículo 9, apartado 3, del Reglamento (CE) n° 510/2006]
- Modificación temporal del pliego de condiciones que obedezca a medidas sanitarias o fitosanitarias obligatorias impuestas por las autoridades públicas [artículo 9, apartado 4, del Reglamento (CE) n° 510/2006].

3. Modificaciones:

- 3.1. *Se modifica el apartado B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO del pliego de condiciones con objeto de permitir el uso agua con sal en una proporción inferior al uno por ciento como líquido de cobertura:*

Se propone la aprobación del uso de líquido de cobertura de agua con sal en una proporción inferior al uno por ciento en las conservas de «Melva de Andalucía» al natural.

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12. Sustituido por el Reglamento (UE) n o 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios.

La materia prima para la elaboración de estas conservas es la misma, «Auxis rochei» y «Auxis thazard», y la elaboración es igualmente artesanal e idéntica a la utilizada para las conservas con aceite, no cambiando las características del producto. Sólo existe variación del líquido de cobertura que es agua con sal procedente del agua de cocción, en una proporción inferior al uno por ciento respecto al contenido en sal.

- 3.2. *Se modifica el apartado C) ZONA GEOGRÁFICA del pliego de condiciones en el que se incluye el término municipal Chiclana de la Frontera:*

Se corrige el error detectado en la ficha resumen y en el pliego de condiciones relativo al término municipal de Chiclana de la Frontera de la provincia de Cádiz. Este término se incluyó en la documentación remitida a la Comisión Europea con fecha 29 de junio de 2004 y por un error humano no fue incluido en los últimos documentos remitidos para su publicación.

- 3.3. *Se modifica la redacción del apartado D) ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA:*

Se modifica la redacción de este apartado, ya que ha cambiado el organismo de evaluación de la conformidad, con objeto incluir una redacción que especifique los controles que se llevan a cabo, sin hacer mención expresa al organismo que lo va a ejecutar, ya que puede variar.

- 3.4. *Se modifica la redacción del apartado E) DESCRIPCIÓN DEL MÉTODO DE OBTENCIÓN DEL PRODUCTO con objeto de contemplar el agua con sal como líquido de cobertura en el envasado y los formatos en los que se envasa:*

Se modifica la redacción del punto ENVASADO quedando la siguiente redacción:

«Se presentarán en filetes, limpios de piel y espinas, cubiertos de aceite o de agua con sal y en envases metálicos cilíndricos o rectangulares y en botes de cristal.»

- 3.5. *Modificación del apartado G) VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DEL PLIEGO DE CONDICIONES:*

Con objeto de adecuar la redacción a la información que ha sido remitida a la Comisión Europea en el sistema de control oficial de la calidad diferenciada de Andalucía que forma parte del Plan plurianual de controles, se especifica una dirección web de la Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente de la Junta de Andalucía en la que se dará publicidad de las entidades encargadas de verificar el cumplimiento del pliego de condiciones

- 3.6. *Se modifica el apartado H) ETIQUETADO del pliego de condiciones:*

Se modifica la redacción de este apartado y se incluye el logotipo de «Melva de Andalucía» quedando de la forma siguiente:

En las etiquetas propias de cada industria que comercialice conserva de melva, amparada por la Indicación Geográfica Protegida «Melva de Andalucía» figurará obligatoriamente de forma destacada la indicación: «Indicación Geográfica Protegida» y el símbolo comunitario y la denominación «Melva de Andalucía», además de los datos que con carácter general determine la legislación vigente.



Cualquier tipo de envase en el que se expida la melva protegida para el consumo irá provisto etiqueta numerada y expedida por el Consejo Regulador que será colocada en la propia industria y siempre de forma que no permita una nueva utilización de las mismas.

- 3.7. *Modificación del apartado I) REQUISITOS LEGISLATIVOS:*

Se adecua la normativa recogida en el pliego de condiciones a la legislación vigente.

DOCUMENTO ÚNICO

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 ⁽³⁾

«MELVA DE ANDALUCÍA»

Nº CE: ES-PGI-0105-0937-09.01.2012

IGP (X) DOP ()

1. **Denominación:**

«Melva de Andalucía»

2. **Estado Miembro o Tercer País:**

España

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio:**

3.1. *Tipo de producto:*

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

3.2. *Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1:*

Conservas de filete de melva al natural y en aceite, elaborados artesanalmente.

Se trata de una conserva que se distingue por su textura compacta, suave y jugosa, olor agradable y sabor muy característico a pescado azul.

Los filetes de melva en conserva se presentan en tres variantes de acuerdo con el líquido de cobertura que se utilice, ya sea aceite de oliva, aceite de girasol o agua de cocción. Se envasan en recipientes metálicos rectangulares o cilíndricos y en botes de cristal.

3.3. *Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados):*

La materia prima empleada en las conservas procede de las especies «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.

3.4. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal):*

—

3.5. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida:*

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 de óptima calidad con un color blanco grisáceo, que conserva todas sus propiedades.

Como líquido de cobertura se utiliza exclusivamente agua con sal (en proporción inferior al uno por ciento), aceite de oliva o aceite de girasol

3.6. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.:*

—

3.7. *Normas especiales sobre el etiquetado:*

En las etiquetas propias de cada industria que comercialice conserva de melva, amparada por la Indicación Geográfica Protegida «Melva de Andalucía» figurará obligatoriamente de forma destacada la indicación: «Indicación Geográfica Protegida», la denominación «Melva de Andalucía» y el logotipo de la Unión Europea. Igualmente deberá aparecer el anagrama de la Indicación Geográfica Protegida que se indica a continuación y que es de uso obligatorio sobre todas las conservas de Melva de Andalucía amparadas por dicha Indicación.

⁽³⁾ Véase la nota a pie de página 2.



Cualquier tipo de envase en el que se expida la melva protegida para el consumo irá provisto etiqueta numerada y expedida por el Consejo Regulador que será colocada en la propia industria y siempre de forma que no permita una nueva utilización de las mismas.

4. Descripción sucinta de la 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, Chiclana de la Frontera, 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 Umbría de la provincia de Huelva; Estepona, Fuengirola, Málaga, Marbella y Vélez-Málaga de la provincia de Málaga.

5. Vínculo con la zona geográfica:

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica:*

Las conservas de melva serán elaboradas en las industrias conserveras situadas en el ámbito geográfico de la zona de elaboración 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.

La fase de pelado manual del pescado tiene una especial importancia dentro del proceso de elaboración del producto, siendo efectuada por manos expertas adiestradas para esta operación, conocimiento que se transmite de forma tradicional de generación en generación.

5.2. *Carácter específico del producto:*

Los procesos artesanales con los que se elaboran los productos le permiten conservar todas sus características naturales siendo unas conservas que se distinguen por su textura compacta, suave y jugosa, olor agradable y sabor muy característico a pescado azul.

Estas conservas son elaboradas a partir de la materia prima, melva de las especies antes indicadas, que aunque se trata de especies migratorias, se dan con normalidad en las costas de la zona geográfica indicada.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP):*

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. 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. 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 sólo un ejemplo. Por tanto, la actividad conservera de los productos de la pesca en Andalucía, elaborados a partir de unas especies capturadas en la zona, forma parte de una tradición inmemorial que se conserva en nuestros días manteniendo los procesos artesanales de elaboración que dan lugar a unos productos de una alta calidad diferencial, precisamente por su materia prima y por su forma de elaboración artesanal que le confiere las características organolépticas, lo que hace de estas conservas unos productos de alta calidad y seguridad alimentaria.

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.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones:

[Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) n° 510/2006 (4)]

El texto completo del pliego de condiciones de la denominación se puede consultar a través del siguiente enlace:

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

o

bien, accediendo directamente a la página de inicio de la web de la Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente (<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal>), siguiendo la siguiente ruta de acceso: «Industrias Agroalimentarias»/«Calidad y Promoción»/«Denominaciones de Calidad»/«Otros Productos», el pliego se puede encontrar bajo el nombre de la denominación de calidad.

(4) Véase la nota a pie de página 2.