

**Publicación de una solicitud de registro con arreglo al apartado 2 del artículo 6 del Reglamento (CEE) nº 2081/92 del Consejo, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen**

(2003/C 206/03)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo a los artículos 7 y 12 *quinquies* del citado Reglamento. Cualquier oposición a esta solicitud debe enviarse por mediación de la autoridad competente de un Estado miembro, de un miembro de la OMC o de un tercer país reconocido según el procedimiento del apartado 3 del artículo 12 en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación. La publicación está motivada por los elementos que se enumeran a continuación, principalmente el punto 4.6, según los cuales se considera que la solicitud está justificada en virtud del Reglamento (CEE) nº 2081/92.

REGLAMENTO (CEE) Nº 2081/92 DEL CONSEJO

SOLICITUD DE REGISTRO: ARTÍCULO 5

DOP ( ) IGP (x)

Número nacional del expediente: IG/16/97

**1. Servicio competente del Estado miembro**

Nombre: Ministère de l'agriculture et de la pêche  
Direction des politiques économiques et internationale  
Bureau des signes de qualité et de l'agriculture biologique

Dirección: 3, rue Barbet-de-Jouy — F-75349 Paris 07 SP

Tel. (33-1) 49 55 81 01

Fax (33-1) 49 55 57 85

**2. Agrupación solicitante**

2.1. Nombre: Association de promotion et de défense de l'anchois de Collioure

2.2. Dirección: 3, rue de la République — F-66190 Collioure

2.3. Composición: Productor(es)/trasformador(es) (x) otros ( )

**3. Tipo de producto: Anchoas — 0305 63 00**

**4. Descripción del pliego de condiciones**

(resumen de las condiciones del apartado 2 del artículo 4)

4.1. Nombre: Anchois de Collioure

4.2. Descripción: La anchoa de Collioure se vende de las siguientes formas:

- anchoa salada,
- filetes de anchoa en salmuera,
- filetes de anchoa en aceite.

La solicitud de IGP se refiere sólo a una especie de anchoa: «*Engraulis encrasicolus*»

- familia: Engraulidae
- orden: Clupeiformes
- clase: Osteichthyes

4.3. *Zona geográfica:* La zona geográfica para la transformación de la anchoa de Collioure es el municipio de Collioure. La zona de pesca de la anchoa se sitúa en los golfos de León y Gascoña así como en Bretaña.

4.4. *Prueba del origen*

- identificación de las anchoas por un número de lote asignado en el momento de la recepción de las anchoas frescas,
- definición de un lote en cada etapa del esquema de vida de la anchoa.

4.5. *Método de obtención*

- **Etapa 1: Recepción** de las anchoas frescas suministradas por marisqueros en los talleres de salazón.
- **Etapa 2: Pre-salazón y salazón** de las anchoas frescas para que su carne se impregne de sal.
- **Etapa 3: Selección, descabezado y eviscerado:** tras la salazón, las anchoas se sacan de los barriles para ser seleccionadas, descabezadas y evisceradas.
- **Etapa 4: Maduración:** las anchoas se colocan en capas alternativamente con sal marina nueva en barriles para que adquieran el color, la textura y el gusto que les confieren su especificidad. El período de maduración es de, al menos, 100 días para las anchoas del Mediterráneo y de 120 días para las anchoas del Atlántico.
- **Etapa 5: Desalación/pelado:** la desalación se realiza cuando las anchoas alcanzan el grado de maduración óptimo. Las anchoas destinadas al fileteado también se pelan con agua tibia y fría.
- **Etapa 5 bis: Ecurrido/Fileteado:** (solamente para los filetes de anchoa en aceite y en salmuera) tras la desalación las anchoas se escurren en una caja perforada, luego se filetean a mano. Los filetes no enteros se desechan.
- **Etapa 5 ter: Secado:** (solamente para los filetes de anchoa en aceite) los filetes de anchoa se secan y se seleccionan sobre papel absorbente a mano.
- **Etapa 6: Acondicionamiento:** se realiza a mano en envases estancos de vidrio o plástico.
- **Etapa 7: Cobertura:** consiste en llenar los envases con salmuera y sal nueva o con aceite vegetal.
- **Etapa 8: Cierre/lavado** de los envases con el fin de que queden limpios y herméticamente cerrados.
- **Etapa 9: Etiquetado/embalado/expedición** del producto terminado (Filete o anchoas enteras).

#### 4.6. Vínculo

##### 4.6.1. Una característica particular

La maestría ancestral de los saladores de Collioure reside en el proceso de maduración del producto que corresponde a un filete de anchoa de color marrón oscuro, de textura esponjosa y con olor a jamón de montaña. La característica particular de la anchoa de Collioure reposa en la maestría tradicional artesanal encarnada por las «Anchoieuses» que seleccionan con destreza y retiran manualmente los filetes de anchoa, luego les ponen a secar sobre papel absorbente alimentario, sin ninguna intervención mecanizada.

Por lo tanto, el proceso de elaboración de la anchoa de Collioure se caracteriza por que la totalidad de las operaciones se realiza a mano.

##### 4.6.2. Una reputación

La reputación histórica y actual de la anchoa de Collioure en Francia y en Europa se remonta a la Edad Media, cuando la actividad de conservación de la anchoa mediante la sal ya estaba muy desarrollada en el Rosellón. Las 140 barcas catalanas de Collioure, presentes en el siglo XIX y que permiten la pesca de la anchoa, dan prueba también de la prosperidad económica de esta actividad.

A lo largo de los años, y a pesar de las crisis, la maestría de Collioure ha sido perpetuada por las generaciones de saladores que consiguieron conservar una anchoa esponjosa, especialmente perfumada y respetando el método de presentación típico de la anchoa de Collioure.

Las distintas distinciones obtenidas («site remarquable du goût», «Coq d'or») y la mención de la anchoa de Collioure en la prensa gastronómica o en las guías turísticas no hacen sino acompañar este éxito. En la actualidad, la producción anual de anchoa de Collioure asciende a 400 toneladas.

#### 4.7. Estructura de control

Nombre: BVQI France

Dirección: Immeuble Lc Guillaumet  
60, avenue du Président Wilson  
F-92046 Paris-La-Défense Cedex

#### 4.8. Etiquetado: Las características certificadas que figuran en la etiqueta del producto son:

- anchoas elaboradas en Collioure a partir de la especie tradicional «*Engraulis encrasicolus*»,
- maduración en barriles durante un período mínimo de cien días, (para todos los productos)
- presentación de las anchoas «façon Collioure» (para las anchoas enteras),
- filetes seleccionados y secados a mano (para las anchoas fileteadas).

#### 4.9. Requisitos nacionales: —

Nº CE: FR/00180/01.07.30.

Fecha de recepción del expediente completo: 5 de marzo de 2003.