C/2025/5006

11.9.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2025/5006)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Melva de Andalucía“

Референтен номер на ЕС: PGI-ES-0280-AM01 — 12.6.2025 г.

1. **Наименование на продукта**

Melva de Andalucía

2. **Вид на географското означение**

☑ ЗГУ

☐ ЗНП

☐ ГУ

3. **Сектор**

☑ Селскостопански продукти

☐ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Испания

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Наименование

Dirección General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria [Генерална дирекция „Хранително-вкусова промишленост, иновации и верига за доставки на храни“]

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Одобреното изменение попада в обхвата на определението за стандартно изменение, предвидено в член 24, параграф 4 от Регламент (ЕС) 2024/1143, тъй като не включва промяна в наименованието или при използването на наименованието, няма риск да обезсили връзката с географската област и не води до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 година за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение(я)**

Заглавие

Изменение на буква Д) от продуктовата спецификация — „ОПИСАНИЕ НА МЕТОДА НА ПРОИЗВОДСТВО“

Описание

Формулировката на буква в), озаглавена „Варене“, е подобрена, като се уточнява, че проверките на водата трябва да се извършват в началото на деня и върху водата, използвана за сваряването на рибата, и сега гласи следното:

„Солта трябва да се разтваря в кипяща прясна вода в зависимост от размера и характеристиките на рибата. Стойностите на pH и Cl на водата, използвана за сваряване на рибата, трябва да бъдат проверени в началото на деня, в който рибата се вари, за да се избегне превишаване на максимално допустимите стойности (pH < 9,5 и Cl < 0,8 mg/l).“

Формулировката на буква ж), озаглавена „Стерилизация“, е подобрена, за да се поясни, че анализите трябва да се извършват чрез вземане на проби, без да се оставя честотата на тълкуване, и сега гласи следното:

„Инкубационните и аналитичните тестове трябва да се извършват чрез вземане на проби, за да се провери ефективността на процеса.“

☐ Това изменение засяга единния документ.

Заглавие

Актуализация на информацията в буква Ж) от продуктовата спецификация — „ПРОВЕРКА НА СЪОТВЕТСТВИЕТО С ПРОДУКТОВАТА СПЕЦИФИКАЦИЯ“

Описание

Изменен текст:

„Проверката на съответствието с продуктовата спецификация преди пускането на продукта на пазара се извършва в съответствие с Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11 април 2024 г. относно географските означения за вина, спиртни напитки и селскостопански продукти, както и за храните с традиционно специфичен характер и незадължителните термини за качество за селскостопанските продукти.

Определеният като отговарящ за проверките компетентен орган е генерална дирекция „Хранително-вкусова промишленост, иновации и верига за доставки на храни“ към Регионалното министерство на земеделието, рибарството, водите и развитието на селските райони на правителството на автономна област Андалусия, C/ Tabradilla, s/n, 41071 Seville; тел.: +34 955032278; факс +34 955032112;

Електронна поща: dgiica.capadr@juntadeandalucia.es

Информация за органите, отговарящи за проверката на съответствието с изискванията на продуктовата спецификация, може да бъде намерена на следния адрес: https://lajunta.es/5fq00 или чрез началната страница на Регионалното министерство на земеделието, рибарството, водите и развитието на селските райони (https://juntadeandalucia.es/organismos/agriculturapescaaguaydesarrollorural.html) по следната пътека: „Temas“/„Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria“/„Calidad Agroalimentaria“/„Denominaciones de calidad“/„Productos derivados de la pesca“ [„Теми“/„Хранително-вкусова промишленост, иновации и верига за доставки на храни“/„Качество в хранително-вкусовата промишленост“/„Определения за качество“/„Рибни продукти“].

Те имат специалната задача да проверяват съответствието с продуктовата спецификация, преди продуктът да бъде пуснат на пазара.“

☐ Това изменение засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на буква З) — „ЕТИКЕТИРАНЕ“, от продуктовата спецификация и на точка 3.6 от единния документ

Описание

Заличава се изискването за включване на думите „Indicación Geográfica Protegida“ [„защитено географско указание“] и се включва логото на регулаторния съвет.

Изменен текст:

„На видно място върху етикетите на всяко предприятие, предлагащо на пазара консервирана скумрия със ЗГУ Melva de Andalucía, трябва да присъства наименованието „Melva de Andalucía“ и символът на Европейския съюз. Наред с това трябва да фигурира посоченото по-долу лого на регулаторния съвет, което се поставя задължително върху всички консерви с Melva de Andalucía, обхванати от посоченото защитено географско указание.“

☑ Това изменение засяга единния документ.

Заглавие

Заличаване на буква И) — „ЗАКОНОВИ ИЗИСКВАНИЯ“, от продуктовата спецификация

Описание

Буква И) — „Законодателни изисквания“, се заличава, за да се приведе съдържанието на продуктовата спецификация в съответствие с член 49 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11 април 2024 г.

☐ Това изменение засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименования за произход и географски означения на селскостопански продукти

„Melva de Andalucía“

Референтен номер на ЕС: PGI-ES-0280-AM01 — 12.6.2025 г.

1. **Наименование/наименования**

Melva de Andalucía

2. **Вид на географското означение**

☐ ЗНП

☑ ЗГУ

☐ ГУ

3. **Държава, към която принадлежи определеният географски район**

Испания

4. **Описание на селскостопанския продукт**

4.1. *Класификация на селскостопанския продукт в съответствие с позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143*

16 — ПРОДУКТИ ОТ МЕСО, РИБИ ИЛИ РАКООБРАЗНИ, МЕКОТЕЛИ ИЛИ ДРУГИ ВОДНИ БЕЗГРЪБНАЧНИ ИЛИ ОТ НАСЕКОМИ

03 — РИБИ И РАКООБРАЗНИ, МЕКОТЕЛИ И ДРУГИ ВОДНИ БЕЗГРЪБНАЧНИ

1604 20 90 — От други риби

4.2. *Описание на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

Консервирани филета от ауксида в собствен сос и в растително масло, произведени без използване на промишлени способи.

Консервираната риба се отличава със своята плътна, крехка и сочна консистенция, приятен аромат и характерен за мазните риби вкус.

В зависимост от използваната за консервирането течност филетата от ауксида се предлагат на пазара в маслиново масло, слънчогледово масло или във водата, в която са били сварени. Опаковките представляват квадратни или цилиндрични метални кутии или стъклени буркани.

4.3. *Дерогации относно набавянето на фуражи (само за продукти от животински произход, обозначени със защитено наименование за произход) и ограничения за набавянето на суровини (само за преработени продукти, обозначени със защитено географско указание)*

Като суровина за консервите се използва риба от видовете *Auxis rochei* и *Auxis thazard*, която се отличава с масивен, издължен и закръглен труп, къса муцуна и две силно раздалечени гръбни перки. Цветът ѝ е синкав или сиво-синкав, като страните и коремът са със сребриста окраска, а кожата е много твърда и без люспи с изключение на предната част на трупа и по страничните линии.

4.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат извършени в определения географски район*

Използват се непромишлени способи за производство, каквато е традицията в Андалусия. Кожата на рибата се отстранява ръчно и без използване на химически продукти. Полученият продукт е с високо качество и сивкаво-бял цвят, като се запазват всички негови отличителни качества.

За консервиране на филетата се използва само подсолена вода (със съдържание на сол под един процент) или маслиново или слънчогледово масло.

4.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

—

4.6. *Специфични правила за етикетиране на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

На видно място върху етикетите на всяко предприятие, предлагащо на пазара консервирана скумрия със ЗГУ Melva de Andalucía, трябва да присъства наименованието „Melva de Andalucía“ и символът на Европейския съюз. Наред с това трябва да фигурира посоченото по-долу лого на регулаторния съвет, което се поставя задължително върху всички консерви с Melva de Andalucía, обхванати от посоченото защитено географско указание.



Върху всяка опаковка, в която се разпространява предназначеният за консумация продукт със ЗГУ, трябва да бъде поставен номериран етикет, който е издаден от регулаторния съвет и се поставя на етапа на опаковане по начин, непозволяващ повторното му използване.

4.7. *Кратко определение на географския район*

Районът на производство на консервите обхваща общините Almería, Adra, Carboneras, Garrucha и Roquetas de Mar в провинция Almería; Algeciras, Barbate, Cádiz, Chiclana de la Frontera, Chipiona, Conil, La Línea, Puerto de Santa María, Rota, Sanlúcar de Barrameda и Tarifa в провинция Cádiz; Almuñécar и Motril в провинция Granada; Ayamonte, Cartaya, Huelva, Isla Cristina, Lepe, Palos de la Frontera и Punta Umbría в провинция Huelva; и Estepona, Fuengirola, Málaga, Marbella и Vélez-Málaga в провинция Málaga.

5. **Връзка с географския район**

Причинно-следствената връзка с географския произход се основава на:

☑ Репутация

☑ Определено качество

☐ Други характеристики.

Обобщено описание на връзката

5.1. *Специфични характеристики на географския район*

Продуктът се произвежда в консервни предприятия, разположени в района на производство, като се спазват изискванията на спецификацията — най-вече по отношение на непромишленото преработване с традиционни методи, позволяващи да се съхранят естествените характеристики на продукта. В производствения процес особено значение има етапът, при който се отделя кожата на рибата. Това се извършва на ръка и по традиционен метод, за който са необходими специализирани умения, предавани от поколение на поколение.

5.2. *Специфични характеристики на продукта*

Традиционните методи, използвани за консервирането на продукта, позволяват запазването на естествените качества на рибата и по-специално нейната плътна, крехка и сочна консистенция, приятен аромат и характерен за мазните риби вкус.

Като суровина се използва ауксида от гореуказаните видове, които, макар и мигриращи, се срещат обичайно в близост до брегове на определения географски район.

5.3. *Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или характеристиките на продукта (за ЗНП) или между географския район и специфичното качество, репутацията или друга характеристика на продукта (за ЗГУ)*

Уловът на мигриращи видове в Южна Испания е бил практикуван още преди три хиляди години — откакто финикийците и тартесийците започнали да ловят риба тон, ауксида и скумрия, използвайки малки мрежи, примитивни мрежи гъргър и обичайните въдица и кукички. Важна роля е имал и преработвателният отрасъл, възникнал към началото на I век сл. Хр., като има данни, че преработка на риба тон и на скумрия се е извършвала по цялото крайбрежие на Андалусия. За тези традиции свидетелстват известните руини на Baelo Claudia край Bolonia (Tarifa), където все още има останки от водоеми. Тези данни потвърждават, че консервирането в Андалусия на риба, уловена в района на производство, е част от многовековна традиция, която се е запазила до наши дни, като се използват непромишлени методи за производство на отличителен и висококачествен продукт. Това се дължи именно на използваната суровина и непромишлените методи на производство, които гарантират високото качество на крайния продукт, неговите органолептични характеристики и безопасност за потребителите.

Основен фактор за развитието на непромишления консервен сектор е наличието на малки и средни семейни предприятия, управлявани от основателите или техните наследници, което е позволило съхраняването на традиционните методи на производство. Вековните традиции на този вид производство в Андалусия, при което специфичните умения се предават от поколение на поколение, осигуряват наличието на висококвалифицирана работна ръка, която е основен фактор за производството на защитения продукт.

Електронна препратка (URL) към публикацията на продуктовата спецификация

https://lajunta.es/5jo4c