C/2025/5006

11.9.2025

Zveřejnění oznámení schválené standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/5006)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(Článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Melva de Andalucía“

Referenční číslo EU: PGI-ES-0280-AM01 – 12.6.2025

1. **Název produktu**

Melva de Andalucía

2. **Druh zeměpisného označení**

☑ CHZO

☐ CHOP

☐ ZO

3. **Odvětví**

☑ Zemědělské produkty

☐ Víno

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Španělsko

5. **Orgán členského státu sdělující standardní změnu**

Název

Generální ředitelství pro zemědělsko-potravinářský průmysl, inovace a potravinový řetězec

6. **Důvod pro standardní změnu**

Schválená změna splňuje definici standardní změny stanovenou v čl. 24 odst. 4 nařízení (EU) 2024/1143, neboť nezahrnuje změnu názvu nebo jeho použití, nemůže způsobit narušení stanovené souvislosti se zeměpisnou oblastí ani nepřináší další omezení pro uvádění produktu na trh.

([1]) Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Popis schválené standardní změny (standardních změn)**

Předmět změny

Změna v oddíle E) POPIS METODY PRODUKCE PRODUKTU specifikace produktu.

Popis

Znění písmene c) Vaření se upřesňuje tak, že kontroly vody se provádějí na začátku dne a u vody určené k vaření, a to takto:

„Ve vroucí pitné vodě se rozpustí sůl, a to v závislosti na velikosti a vlastnostech ryb. Na začátku dne, kdy se ryby mají vařit, se zkontrolují hodnoty pH a Cl vody používané při vaření, aby se zabránilo překročení maximálních povolených hodnot (pH < 9,5 a Cl < 0,8 mg/l).“

Znění písmene g) Sterilizace se upřesňuje tak, aby se vyjasnilo, že analýzy budou prováděny na základě odběru vzorků, aniž by byla četnost analýzy ponechána na výkladu, a to takto:

„Inkubační a analytické zkoušky se provádějí odběrem vzorků, aby se ověřila účinnost procesu.“

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

Předmět změny

Aktualizace informací v oddíle G) OVĚŘOVÁNÍ DODRŽOVÁNÍ SPECIFIKACE PRODUKTU specifikace produktu.

Popis

Pozměněné znění:

„Ověřování dodržování specifikace před uvedením produktu na trh se provádí v souladu s nařízením Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty.

Příslušný pověřený orgán odpovědný za kontroly je Junta de Andalucía – Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural – Dirección General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria (Vláda autonomní oblasti Andalusie – Rada pro zemědělství, rybolov, vodu a rozvoj venkova – Generální ředitelství pro zemědělsko-potravinářský průmysl, inovace a potravinový řetězec), C/ Tabladilla, s/n, 41071, Sevilla; Tel.: 955 032 278; Fax: 955 032 112;

E-mail: dgiica.capadr@juntadeandalucia.es

Informace týkající se subjektů pověřených ověřením dodržování podmínek uvedených ve specifikaci lze nalézt na této internetové stránce: https://lajunta.es/5fq00 nebo prostřednictvím domovské stránky Rady pro zemědělství, rybolov, vodu a rozvoj venkova (https://juntadeandalucia.es/organismos/agriculturapescaaguaydesarrollorural.html) pomocí následujícího odkazu: ‚Temas‘/‚Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria‘/‚Calidad Agroalimentaria‘/‚Denominaciones de calidad‘/‚Productos derivados de la pesca‘ (‚Témata‘/‚Zemědělsko-potravinářský průmysl, inovace a potravinový řetězec‘/‚Zemědělsko-potravinářská jakost‘/‚Označení jakosti‘/‚Produkty pocházející z rybolovu‘).

Konkrétní úkoly vyplývají z ověřování dodržování specifikace před uvedením produktu na trh.“

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

Předmět změny

Změna v oddíle H) OZNAČOVÁNÍ specifikace produktu a bodu 3.6 jednotného dokumentu.

Popis

Ruší se požadavek na zahrnutí výrazu „chráněné zeměpisné označení“ a doplňuje se logo regulační rady.

Pozměněné znění:

„Na etiketách každého podniku, který uvádí na trh konzervy s tuňáky s chráněným zeměpisným označením ‚Melva de Andalucía‘, musí být zřetelně uveden název ‚Melva de Andalucía‘ a logo Evropské unie. Na etiketách všech konzerv ‚Melva de Andalucía‘ chráněných tímto označením musí být rovněž uvedeno logo regulační rady, které je zobrazeno níže a jehož použití je povinné.“

☑ Změna se týká jednotného dokumentu

Předmět změny

Zrušení oddílu I) LEGISLATIVNÍ POŽADAVKY specifikace produktu.

Popis

Oddíl I) Legislativní požadavky se ruší, aby obsah specifikace produktu odpovídal obsahu stanovenému v článku 49 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení zemědělských produktů

„Melva de Andalucía“

Referenční číslo EU: PGI-ES-0280-AM01 – 12.6.2025

1. **Název (názvy)**

Melva de Andalucía

2. **Druh zeměpisného označení**

☐ CHOP

☑ CHZO

☐ ZO

3. **Země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří**

Španělsko

4. **Popis zemědělského produktu**

4.1 *Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143*

16 – PŘÍPRAVKY Z MASA, RYB, KORÝŠŮ, MĚKKÝŠŮ NEBO JINÝCH VODNÍCH BEZOBRATLÝCH NEBO HMYZU

03 – RYBY A KORÝŠI, MĚKKÝŠI A JINÍ VODNÍ BEZOBRATLÍ

1604 20 90 – Z ostatních ryb

4.2 *Popis zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Ručně zpracované konzervované filety tuňáka ve vlastní šťávě nebo v oleji.

Jedná se o rybí konzervy vyznačující se kompaktní, jemnou a šťavnatou strukturou, příjemnou vůní a chutí, která je velmi charakteristická pro ryby s tmavým masem.

Konzervované filety tuňáka se upravují trojím způsobem v závislosti na použitém nálevu, kterým je olivový olej, slunečnicový olej nebo voda, v níž se tuňák vařil. Filety se balí do obdélníkových či válcovitých konzerv a skleněných dóz.

4.3 *Odchylky týkající se získávání krmiva (pouze u produktů živočišného původu označených chráněným označením původu) a omezení týkající se získávání surovin (pouze u zpracovaných produktů označených chráněným zeměpisným označením)*

Základní použitou surovinou je ryba druhu „*Auxis rochei*“ (tuňák makrelovitý) a „*Auxis thazard*“ (tuňák nepravý), která má statný, protáhlý a zaoblený trup, krátkou tlamu a dvě zřetelně oddělené hřbetní ploutve. Ryba je namodralé nebo šedonamodralé barvy, se stříbřitými boky a stříbřitým břichem a velmi tvrdou a silnou kůží úplně zbavenou šupin, s výjimkou přední části trupu a podél boční linie.

4.4 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Výroba konzervovaného tuňáka probíhá ručním způsobem, jak je v Andalusii tradicí. Ryby jsou zbavovány kůže ručně, bez působení chemických prostředků, čímž se získá produkt nejvyšší kvality s bílo-šedou barvou, který si uchová všechny své vlastnosti.

Ryby jsou naloženy výhradně ve slané vodě (s obsahem soli méně než 1 %), v olivovém či slunečnicovém oleji.

4.5 *Zvláštní pravidla pro balení, krájení, strouhání atd. zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

-

4.6 *Zvláštní pravidla pro označování zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Na etiketách každého podniku, který uvádí na trh konzervy s tuňáky s chráněným zeměpisným označením „Melva de Andalucía“, musí být zřetelně uveden název „Melva de Andalucía“ a logo Evropské unie. Na etiketách všech konzerv „Melva de Andalucía“ chráněných tímto označením musí být rovněž uvedeno logo regulační rady, které je zobrazeno níže a jehož použití je povinné.



Všechny typy balení, v nichž se tuňák s chráněným označením dodává ke spotřebě, musí být opatřeny číslovanými etiketami vydanými regulační radou, které se na balení připevňují přímo v podniku, a to způsobem, který znemožňuje jejich opakované použití.

4.7 *Stručné vymezení zeměpisné oblasti*

Konzervovaný tuňák se vyrábí v obcích Almería, Adra, Carboneras, Garrucha a Roquetas de Mar v provincii Almería, v obcích Algeciras, Barbate, Cádiz, Chiclana de la Frontera, Chipiona, Conil, La Línea, Puerto de Santa María, Rota, Sanlúcar de Barrameda a Tarifa v provincii Cádiz, v obcích Almúñecar a Motril v provincii Granada, v obcích Ayamonte, Cartaya, Huelva, Isla Cristina, Lepe, Palos de la Frontera a Punta Umbría v provincii Huelva a v obcích Estepona, Fuengirola, Málaga, Marbella a Vélez-Málaga v provincii Málaga.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Příčinná souvislost se zeměpisným původem je založena na těchto faktorech:

☑ dobrá pověst

☑ daná jakost

☐ jiné vlastnosti

Shrnutí souvislosti

5.1. *Specifičnost zeměpisné oblasti*

Konzervovaný tuňák se vyrábí v konzervárnách, které se nachází v zeměpisné oblasti výroby, v souladu s hledisky uvedenými ve specifikaci, zejména s ohledem na ruční zpracování za použití metod a postupů používaných v minulosti, díky kterým si ryba zachová své přirozené vlastnosti. Fáze ručního zbavení kůže ryby je velmi důležitý prvek výrobního postupu produktu, která vyžaduje zručné a školené pracovníky. Tato dovednost se předává tradičně z generaci na generaci.

5.2. *Specifičnost produktu*

Ruční způsob výroby produktu umožňuje, aby si ryba zachovala všechny své přirozené vlastnosti. Konzervovaní tuňáci se tak odlišují kompaktní, jemnou a šťavnatou strukturou, příjemnou vůní a chutí, která je velmi charakteristická pro ryby s tmavým masem.

Surovinou pro výrobu těchto konzerv jsou tuňáci výše uvedených druhů, jež se běžně vyskytují u pobřeží označené zeměpisné oblasti, ačkoli se jedná o stěhovavé druhy.

5.3. *Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO)*

Rybolov stěhovavých druhů na jihu Španělska se datuje do doby před třemi tisíci let, kdy Féničané a Tartéssané začali s rybolovem tuňáků, tuňáků makrelovitých a makrel do malých sítí, kruhových zátahových sítí a pomocí háků. Vedle rybolovu je třeba zmínit i význam zpracovatelského průmyslu těchto stěhovavých druhů, jehož původ se datuje do 1. století našeho letopočtu. Všechny druhy tuňáků a makrel se zpracovávaly v továrnách podél celého pobřeží Andalusie. Jedním z příkladů jsou známé ruiny Baelo Claudia de Bolonia (v okresu Tarifa), kde je i dnes možné spatřit nádrže. V Andalusii je konzervování rybolovných produktů vyráběných z druhů lovených v této oblasti součástí pradávné tradice, která přežívá až do dnešních dnů a díky níž se zachoval ruční způsob výroby, jenž právě na základě použitých surovin a výrobního postupu, který produktu propůjčuje jeho organoleptické vlastnosti, umožňuje vyrábět produkty vysoké jakosti. To činí tyto konzervy vysoce jakostními a z hlediska potravinové bezpečnosti nezávadnými produkty.

Konzervárenskému průmyslu ručního charakteru vždy dominovaly malé a střední rodinné podniky, v jejichž čele stál zakládající majitel či jeho potomci. Díky této skutečnosti se mohly zachovat techniky ručního zpracování produktu. Dlouhá tradice tohoto průmyslu v Andalusii, kdy se z otců na syny předávaly zkušenosti ručního zpracování tohoto produktu, zaručuje kvalifikovanou pracovní sílu.

Elektronický odkaz (url) na zveřejnění specifikace produktu

https://lajunta.es/5jo4c