Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2025/5006

11.9.2025

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2025/5006)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Melva de Andalucía»

αριθμός αναφοράς ΔΔΠ: PGI-ES-0280-AM01 — 12.6.2025

1. **Ονομασία του προϊόντος**

Melva de Andalucía

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☑ ΠΓΕ

☐ ΠΟΠ

☐ ΓΕ

3. **Τομέας**

☑ Γεωργικά προϊόντα

☐ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Ισπανία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Ονομασία

Dirección General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria (Γενική Διεύθυνση Βιομηχανιών Γεωργικών Τροφίμων, Καινοτομίας και Αλυσίδας Εφοδιασμού Τροφίμων)

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Η εγκριθείσα τροποποίηση ανταποκρίνεται στον ορισμό της συνήθους τροποποίησης, όπως ορίζεται στο άρθρο 24 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143, καθώς δεν περιλαμβάνει αλλαγή της ονομασίας ή της χρήσης της ονομασίας, δεν υπάρχει κίνδυνος ακύρωσης του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή ή επιβολής νέων περιορισμών στην εμπορία του προϊόντος.

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

Τίτλος

Τροποποίηση του τμήματος Ε) «ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΜΕΘΟΔΟΥ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ» των προδιαγραφών

Περιγραφή

Η διατύπωση του στοιχείου γ) βελτιώνεται με τη διευκρίνιση ότι οι έλεγχοι του νερού θα διενεργούνται στην αρχή της ημέρας και στο νερό του βρασμού, και πλέον έχει ως εξής:

«Το αλάτι διαλύεται σε βραστό πόσιμο νερό, ανάλογα με το μέγεθος και τα χαρακτηριστικά του ψαριού. Οι τιμές pH και Cl του νερού που χρησιμοποιείται για το μαγείρεμα ελέγχονται στην αρχή της ημέρας βρασμού του προϊόντος, ώστε να αποφεύγεται η υπέρβαση των επιτρεπόμενων μέγιστων τιμών (pH < 9,5 και Cl < 0,8 mg/l).»

Η διατύπωση του στοιχείου ζ) βελτιώθηκε προκειμένου να διευκρινιστεί ότι οι αναλύσεις θα πραγματοποιούνται με δειγματοληψία, χωρίς να αφήνεται η συχνότητα της ανάλυσης ανοιχτή σε ερμηνείες, με την ακόλουθη διατύπωση:

«Δια να επαληθευτεί η αποτελεσματικότητα της διαδικασίας, διενεργούνται εργαστηριακή και αναλυτική εξέταση με δειγματοληψία.»

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Επικαιροποίηση του τμήματος Ζ) «ΕΠΑΛΗΘΕΥΣΗ ΤΗΣ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ ΜΕ ΤΙΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ» των προδιαγραφών προϊόντος.

Περιγραφή

Τροποποιημένο κείμενο:

«Η επαλήθευση της συμμόρφωσης με τις προδιαγραφές προϊόντος πριν από τη διάθεση του προϊόντος στην αγορά διενεργείται σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις για τον οίνο, τα αλκοολούχα ποτά και τα γεωργικά προϊόντα, καθώς και με τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα και τις προαιρετικές ενδείξεις ποιότητας για τα γεωργικά προϊόντα.

Η ορισθείσα αρμόδια αρχή που είναι υπεύθυνη για τους ελέγχους είναι η Γενική Διεύθυνση Βιομηχανίας Γεωργικών Τροφίμων, Καινοτομίας και Αλυσίδας του Περιφερειακού Υπουργείου Γεωργίας, Αλιείας, Υδάτων και Αγροτικής Ανάπτυξης της Περιφερειακής Κυβέρνησης της Ανδαλουσίας, C/Tabladilla, s/n, 41071, Σεβίλλη· Τηλ.: 955 032 278· Φαξ: 955 032 112·

Ηλεκτρονική διεύθυνση: dgiica.capadr@juntadeandalucia.es

Οι πληροφορίες σχετικά με τους οργανισμούς που είναι επιφορτισμένοι με την επαλήθευση της τήρησης των απαιτήσεων που προβλέπονται στις προδιαγραφές του προϊόντος μπορούν να αναζητηθούν στο διαδίκτυο, στην ακόλουθη διεύθυνση: https://lajunta.es/5fq00 ή στη σελίδα υποδοχής του ιστότοπου του Περιφερειακού Υπουργείου Γεωργίας, Αλιείας, Υδάτων και Αγροτικής Ανάπτυξης της Περιφερειακής Κυβέρνησης της Ανδαλουσίας (https://juntadeandalucia.es/organismos/agriculturapescaaguaydesarrollorural.html), μέσω της ακόλουθης οδού πρόσβασης: “Temas”/“Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria”/“Calidad Agroalimentaria”/“Denominaciones de calidad”/“Productos derivados de la pesca”.

Έχουν αναλάβει συγκεκριμένα την επαλήθευση της συμμόρφωσης με τις προδιαγραφές του προϊόντος πριν από τη διάθεσή του στην αγορά.»

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του τμήματος Η) «ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ» των προδιαγραφών προϊόντος καθώς και του σημείου 3.6 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή

Απαλείφεται η απαίτηση συμπερίληψης της ένδειξης «Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη» και προστίθεται το λογότυπο του Ρυθμιστικού Συμβουλίου.

Τροποποιημένο κείμενο:

«Οι ετικέτες κάθε επιχείρησης που διαθέτει στο εμπόριο το προϊόν "Melva de Andalucía" το οποίο καλύπτεται από την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη πρέπει υποχρεωτικά να φέρουν εμφανώς την ένδειξη "Melva de Andalucía", καθώς και το σύμβολο της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Ομοίως, πρέπει να εμφαίνεται το λογότυπο του Ρυθμιστικού Συμβουλίου που αναφέρεται παρακάτω, η εμφάνιση του οποίου είναι υποχρεωτική σε όλες τις κονσέρβες του προϊόντος "Melva de Andalucía" που προστατεύονται με την εν λόγω ονομασία.»

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Διαγραφή του τμήματος Θ) «ΝΟΜΟΘΕΤΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ» των προδιαγραφών.

Περιγραφή

Διαγράφεται το τμήμα Θ) «Νομοθετικές απαιτήσεις» προκειμένου να ευθυγραμμιστεί το περιεχόμενο των προδιαγραφών του προϊόντος με το περιεχόμενο που προβλέπεται στο άρθρο 49 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 11ης Απριλίου 2024.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις των γεωργικών προϊόντων

«Melva de Andalucía»

αριθμός αναφοράς ΔΔΠ: PGI-ES-0280-AM01 — 12.6.2025

1. **Ονομασία/-ες**

Melva de Andalucía

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☐ ΠΟΠ

☑ ΠΓΕ

☐ ΓΕ

3. **Χώρα στην οποία ανήκει η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Ισπανία

4. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος**

4.1. *Κατάταξη του γεωργικού προϊόντος σύμφωνα με την κλάση και τον κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143*

16 — ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ ΚΡΕΑΤΩΝ, ΨΑΡΙΩΝ Ή ΜΑΛΑΚΟΣΤΡΑΚΩΝ, ΜΑΛΑΚΙΩΝ Ή ΑΛΛΩΝ ΑΣΠΟΝΔΥΛΩΝ ΥΔΡΟΒΙΩΝ Ή ΕΝΤΟΜΩΝ

03 — ΨΑΡΙΑ ΚΑΙ ΜΑΛΑΚΟΣΤΡΑΚΑ, ΜΑΛΑΚΙΑ ΚΑΙ ΑΛΛΑ ΑΣΠΟΝΔΥΛΑ ΥΔΡΟΒΙΑ

1604 20 90 — Άλλων ψαριών

4.2. *Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος για το οποίο ισχύει η καταχωρισμένη ονομασία*

Κονσέρβες φιλέτων από κοπάνι σε νερό ή σε λάδι παρασκευασμένες με βιοτεχνικό τρόπο.

Είναι κονσέρβα που διακρίνεται για τη συμπαγή, μαλακή και χυμώδη υφή της, την ευχάριστη οσμή και την πολύ χαρακτηριστική γεύση λιπαρού ψαριού.

Τα φιλέτα από κοπάνι σε κονσέρβα παρουσιάζονται σε τρεις παραλλαγές, αναλόγως του υγρού επικάλυψης που χρησιμοποιείται, το οποίο μπορεί να είναι ελαιόλαδο, ηλιανθέλαιο ή το νερό του βρασμού. Συσκευάζεται σε μεταλλικά δοχεία ορθογώνια ή κυλινδρικά και σε γυάλινα βάζα.

4.3. *Παρεκκλίσεις σχετικά με την προέλευση των ζωοτροφών (μόνο για τα προϊόντα ζωικής προέλευσης που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης) και περιορισμοί όσον αφορά την προέλευση των πρώτων υλών (μόνο για τα μεταποιημένα προϊόντα που φέρουν προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη)*

Η πρώτη ύλη που χρησιμοποιείται για τις κονσέρβες προέρχεται από τα είδη «Auxis rochei» και «Auxis thazard», ψάρι με σώμα δυνατό, επίμηκες και στρογγυλό, με κοντό κεφάλι και δύο νωτιαία πτερύγια τελείως χωρισμένα. Το χρώμα του είναι κυανό ή κυανόγκριζο, στα δε πλευρά και την κοιλιακή χώρα ασημί. Το δέρμα είναι πολύ σκληρό και δυνατό, χωρίς καθόλου λέπια, εκτός από το κατώτερο τμήμα του σώματος και κατά μήκος της πλευρικής γραμμής.

4.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Η διαδικασία παραγωγής των κονσερβών είναι βιοτεχνική, σύμφωνα με την παράδοση της Ανδαλουσίας. Το δέρμα του κοπανιού αφαιρείται χειρωνακτικά χωρίς χημικά προϊόντα, και με τον τρόπο αυτό λαμβάνεται προϊόν αρίστης ποιότητας με χρώμα φαιόλευκο, που διατηρεί όλες τις ιδιότητές του.

Ως υγρό επικάλυψης χρησιμοποιούνται αποκλειστικά διάλυμα άλμης (περιεκτικότητας σε αλάτι μικρότερης του 1 %), ελαιόλαδο ή ηλιανθέλαιο.

4.5. *Ειδικοί κανόνες για τη συσκευασία, τον τεμαχισμό, το τρίψιμο κ.λπ. του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

-

4.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Στις ειδικές ετικέτες κάθε επιχείρησης που διαθέτει στο εμπόριο την κονσέρβα από κοπάνι η οποία φέρει την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Melva de Andalucía» πρέπει να αναγράφονται υποχρεωτικά, με διακριτό τρόπο, η ένδειξη «Indicación Geográfica Protegida» (προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη) συνοδευόμενη από την ονομασία «Melva de Andalucía» και το σύμβολο της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Ομοίως, πρέπει να εμφαίνεται το λογότυπο του Ρυθμιστικού Συμβουλίου που αναφέρεται παρακάτω, η εμφάνιση του οποίου είναι υποχρεωτική σε όλες τις κονσέρβες του προϊόντος «Melva de Andalucía» που προστατεύονται με την εν λόγω ονομασία.



Κάθε τύπος συσκευασίας στον οποίο διατίθενται στην κατανάλωση τα προστατευόμενα κοπάνια πρέπει να φέρει αριθμημένη ετικέτα χορηγούμενη από το Ρυθμιστικό Συμβούλιο, η οποία τοποθετείται εντός της επιχείρησης και πάντοτε με τέτοιο τρόπο ώστε να είναι αδύνατη η επαναχρησιμοποίησή της.

4.7. *Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής*

Η περιοχή παραγωγής των κονσερβών βρίσκεται στις εξής κοινότητες: Almería, Adra, Carboneras, Garrucha και Roquetas de Mar της επαρχίας Almería· Algeciras, Barbate, Cádiz, Chiclana de la Frontera, Chipiona, Conil, La Línea, Puerto de Santa María, Rota, Sanlúcar de Barrameda και Tarifa της επαρχίας Cádiz· Almuñécar και Motril της επαρχίας Granada· Ayamonte, Cartaya, Huelva, Isla Cristina, Lepe, Palos de la Frontera και Punta Umbría της επαρχίας Huelva· Estepona, Fuengirola, Málaga, Marbella και Vélez-Málaga της επαρχίας Málaga.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Η αιτιώδης σχέση με τη γεωγραφική προέλευση βασίζεται στο εξής:

☑ Φήμη

☑ Δεδομένη ποιότητα

☐ Άλλα χαρακτηριστικά

Περίληψη του δεσμού

5.1. *Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής:*

Οι κονσέρβες κοπανιού παρασκευάζονται σε κονσερβοποιεία που βρίσκονται εντός της γεωγραφικής περιοχής παραγωγής σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στις προδιαγραφές, ιδίως όσον αφορά τη βιοτεχνική μεταποίηση με παραδοσιακές μεθόδους και διεργασίες οι οποίες επιτρέπουν τη διατήρηση των φυσικών χαρακτηριστικών του ψαριού. Το στάδιο της χειρωνακτικής εκδοράς του ψαριού έχει ιδιαίτερη σημασία κατά τη διαδικασία μεταποίησης του προϊόντος καθώς εκτελείται από έμπειρα χέρια εκπαιδευμένα για τη συγκεκριμένη εργασία, τεχνογνωσία η οποία μεταβιβάζεται παραδοσιακά από γενιά σε γενιά.

5.2. *Ιδιοτυπία του προϊόντος.*

Η βιοτεχνική διαδικασία παραγωγής των προϊόντων επιτρέπει τη διατήρηση όλων των φυσικών χαρακτηριστικών του ψαριού και την παραγωγή μιας κονσέρβας που διακρίνεται για τη συμπαγή, μαλακή και χυμώδη υφή, την ευχάριστη οσμή και την πολύ χαρακτηριστική γεύση λιπαρού ψαριού.

Αυτά τα κονσερβοποιημένα προϊόντα παράγονται από την πρώτη ύλη, κοπάνι των ειδών που προαναφέρθηκαν τα οποία, αν και είναι μεταναστευτικά είδη, απαντώνται τακτικά κοντά στις ακτές της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

5.3. *Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με συγκεκριμένη ποιότητα, με τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ).*

Η αλίευση μεταναστευτικών ειδών στη Νότιο Ισπανία πραγματοποιείται εδώ και τρεις χιλιάδες χρόνια, όταν οι Φοίνικες και οι Ταρτήσσιοι άρχισαν να αλιεύουν τόνους, κοπάνια και σκουμπριά με μικρά δίχτυα, με πρωτόγονα ψαροκόφινα και με παραδοσιακά αγκίστρια. Εκτός από την αλιεία, πρέπει να υπενθυμίσουμε και τη σημασία της βιοτεχνίας μεταποίησης αυτών των μεταναστευτικών ειδών, η οποία άρχισε να αναπτύσσεται από τον 1ο αιώνα μ.Χ. Όλοι οι τύποι των τονοειδών και σκουμβριδών μεταποιούνταν σε εργαστήρια που άνθισαν σε όλα τα παράλια της Ανδαλουσίας. Τα περίφημα ερείπια του Baelo Claudia de Bolonia στην Tarifa, με τις δεξαμενές που είναι ορατές μέχρι σήμερα, αποτελούν ένα μόνο παράδειγμα. Συνεπώς, τα κονσερβοποιία της Ανδαλουσίας, τα οποία μεταποιούν αλιεύματα που έχουν αλιευθεί στην περιοχή, αποτελούν τμήμα μιας πανάρχαιας παράδοσης που συνεχίζεται μέχρι των ημερών μας διατηρώντας τα χαρακτηριστικά της βιοτεχνικής μεταποίησης χάρη στην οποία προκύπτουν προϊόντα αρίστης και διακριτής ποιότητας, λόγω ακριβώς της χρησιμοποιούμενης πρώτης ύλης και του τύπου βιοτεχνικής μεταποίησης που τους προσδίδει τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και την εξαιρετική τους ποιότητα, ενώ εξασφαλίζει και τη διατροφική τους ασφάλεια.

Η βιοτεχνική κονσερβοποιία αναπτύχθηκε από οικογενειακές επιχειρήσεις, οι οποίες είναι μικρομεσαίες επιχειρήσεις που διευθύνονται από τους ιδιοκτήτες-ιδρυτές ή τους απογόνους τους, πράγμα που επέτρεψε να διατηρηθούν οι παραδοσιακές τεχνικές παραγωγής του προϊόντος. Η μακρά παράδοση της βιοτεχνίας αυτής στην Ανδαλουσία, η εμπειρία στη βιοτεχνική παραγωγή του προϊόντος η οποία μεταδόθηκε από πατέρα σε υιό, αποτελεί εγγύηση για την τεχνογνωσία του εργατικού δυναμικού.

Ηλεκτρονικά στοιχεία αναφοράς (URL) της δημοσίευσης των προδιαγραφών προϊόντος

https://lajunta.es/5jo4c