C/2025/5006

11.9.2025

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1]

(C/2025/5006)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Melva de Andalucía»

Número de referencia UE: PGI-ES-0280-AM01 — 12.6.2025

1. **Nombre del producto**

Melva de Andalucía

2. **Tipo de indicación geográfica**

☑ IGP

☐ DOP

☐ IG

3. **Sector**

☑ Productos agrícolas

☐ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

España

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Nombre

Dirección General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria

6. **Calificación de modificación normal**

La modificación aprobada se ajusta a la definición de modificación normal, tal como se establece en el artículo 24, apartado 4, del Reglamento (UE) 2024/1143, al no incluir un cambio en el nombre o en el uso del nombre, no existir riesgo de anular el vínculo establecido con la zona geográfica ni implicar nuevas restricciones a la comercialización del producto.

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.o 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

Título

Modificación del apartado E) DESCRIPCIÓN DEL MÉTODO DE OBTENCIÓN DEL PRODUCTO del pliego de condiciones

Descripción

Se mejora la redacción de la letra c) Cocido especificando que los controles de agua se harán al inicio de la jornada y sobre el agua de cocción, quedando la siguiente redacción:

«Se efectuará una disolución de sal en agua potable en ebullición, que variará según los tamaños y características de los pescados. Se controlarán al inicio de la jornada en la que se vaya a cocer pescado, los valores de pH y Cl del agua utilizada en la cocción, para evitar que superen los máximos autorizados (pH < 9,5 y Cl < 0,8 mg/l).»

Se mejora la redacción de la letra g) Esterilización para puntualizar que las analíticas se harán por muestreo, no dejando a interpretación la frecuencia de la misma, con la siguiente redacción:

«Se efectuarán pruebas de incubación y analítica por muestreo para verificar la efectividad del proceso.»

☐ La modificación afecta al documento único

Título

Actualización de la información del apartado G) VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DEL PLIEGO DE CONDICIONES del pliego de condiciones.

Descripción

Texto modificado:

«La verificación del cumplimiento del pliego de condiciones antes de la comercialización del producto es llevada a cabo conforme al Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas.

La autoridad competente designada responsable de los controles, es la Dirección General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía, C/ Tabladilla, s/n, 41071, Sevilla; Tel.: 955 032 278; Fax: 955 032 112;

Correo electrónico: dgiica.capadr@juntadeandalucia.es

La información relativa a las entidades encargadas de verificar el cumplimiento de las condiciones indicadas en el pliego se encuentra en la siguiente dirección: https://lajunta.es/5fq00 o bien, accediendo a la página de inicio de la Web de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural (https://juntadeandalucia.es/organismos/agriculturapescaaguaydesarrollorural.html), siguiendo la siguiente ruta: "Temas"/"Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria"/"Calidad Agroalimentaria"/"Denominaciones de calidad"/"Productos derivados de la pesca".

Y las funciones específicas serán las derivadas de la verificación del cumplimiento del pliego de condiciones antes de su comercialización.»

☐ La modificación afecta al documento único

Título

Modificación del apartado H) ETIQUETADO del pliego de condiciones así como el punto 3.6 del Documento único.

Descripción

Se elimina la obligación de incluir la mención «Indicación Geográfica Protegida» y se incluye el anagrama del Consejo Regulador.

Texto modificado:

«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 "Melva de Andalucía" y el símbolo de la Unión Europea. Igualmente, deberá aparecer el anagrama del Consejo Regulador que se indica a continuación y que es de uso obligatorio sobre todas las conservas de "Melva de Andalucía" amparadas por dicha Indicación.»

☑ La modificación afecta al documento único

Título

Eliminación del apartado I) REQUISITOS LEGISLATIVOS del pliego de condiciones.

Descripción

Se elimina el apartado I) Requisitos legislativos para adecuar el contenido del pliego de condiciones al establecido en el artículo 49 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril.

☐ La modificación afecta al documento único

DOCUMENTO ÚNICO

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas de productos agrícolas

«Melva de Andalucía»

Número de referencia UE: PGI-ES-0280-AM01 — 12.6.2025

1. **Nombre(s)**

Melva de Andalucía

2. **Tipo de indicación geográfica**

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **País al que pertenece la zona geográfica definida**

España

4. **Descripción del producto agrícola**

4.1. *Clasificación del producto agrícola con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143*

16 — PREPARACIONES DE CARNE, PESCADO, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS O DEMÁS INVERTEBRADOS ACUÁTICOS, O DE INSECTOS

03 — PESCADOS Y CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS Y DEMÁS INVERTEBRADOS ACUÁTICOS

1604 20 90 — De los demás pescados

4.2. *Descripción del producto agrícola que se designa con el nombre registrado*

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.

4.3. *Excepciones relativas a la procedencia de los piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal designados mediante una denominación de origen protegida) y restricciones relativas a la procedencia de las materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados designados mediante una indicación geográfica protegida)*

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.

4.4. *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.

4.5. *Normas específicas aplicables al envasado, el corte en lonchas, el rallado, etc., del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

—

4.6. *Normas específicas sobre el etiquetado del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

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 «Melva de Andalucía» y el símbolo de la Unión Europea. Igualmente, deberá aparecer el anagrama del Consejo Regulador que se indica a continuación y que es de uso obligatorio sobre todas las conservas de «Melva de Andalucía» amparadas por dicha Indicación.



Cualquier tipo de envase en el que se expida la melva protegida para el consumo irá provisto de una 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 la misma.

4.7. *Definición breve 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; Almuñécar 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**

El vínculo causal con el origen geográfico se basa en:

☑ Reputación

☑ Calidad dada

☐ Otras características

Resumen del vínculo

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 la calidad, la reputación u otras características específicas 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 electrónica (URL) a la publicación del pliego de condiciones

https://lajunta.es/5jo4c