C/2025/5006

11.9.2025

Geograafilise tähisega toote spetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatust käsitleva teate avaldamine kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 ([1]) artikli 5 lõikega 4

(C/2025/5006)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

„Melva de Andalucía“

ELi viitenumber: PGI-ES-0280-AM01 – 12.6.2025

1. **Toote nimetus**

Melva de Andalucía

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☑ KGT

☐ KPN

☐ GT

3. **Valdkond**

☑ põllumajandustooted

☐ veinid

☐ piiritusjoogid

4. **Riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Hispaania

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmesriigi ametiasutus**

Nimetus

Põllumajandusliku toiduainetööstuse, innovatsiooni ja toidutarneahela peadirektoraat

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Heakskiidetud muudatus vastab määruse (EL) 2024/1143 artikli 24 lõikes 4 sätestatud standardmuudatuse määratlusele, kuna see ei hõlma nimetuse või nimetuse kasutuse muutmist, puudub oht kaotada loodud seos geograafilise piirkonnaga ning sellega ei seata lisapiiranguid toote turustamisele.

([1]) Komisjoni delegeeritud määrus (EL) 2025/27, 30. oktoober 2024, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Heakskiidetud standardmuudatus(t)e kirjeldus**

Pealkiri

Tootespetsifikaadi punkti E „TOOTMISMEETODI KIRJELDUS“ muutmine

Kirjeldus

Parandatud on punkti c „Keetmine“ sõnastust, täpsustades, et veekontrollid tehakse tööpäeva alguses ja kontrollitakse keeduvett, ning parandatud sõnastus on järgmine:

„Sool lahustatakse keevas joogivees, sealjuures varieerub soolasisaldus olenevalt kalade suurusest ja omadustest. Kala keetmise päeva alguses kontrollitakse keetmiseks kasutatava vee pH-taset ja kloorisisaldust, et need näitajad ei ületaks lubatud maksimumväärtusi (pH <9,5 ja Cl <0,8 mg/l).“

Parandatud on punkti g „Steriliseerimine“ sõnastust, täpsustamaks, et analüüsid tehakse valimi alusel, välistades võimaluse tõlgendada steriliseerimise sagedust, ning uus sõnastus on järgmine:

„Protsessi tõhususe kontrollimiseks tehakse pistelised inkubatsiooni- ja analüüsikatsed.“

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Tootespetsifikaadi punktis G „TOOTESPETSIFIKAADILE VASTAVUSE KONTROLL“ esitatud teabe ajakohastamine

Kirjeldus

Uus sõnastus:

„Tootespetsifikaadile vastavust enne toote turule viimist kontrollitakse vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu 11. aprilli 2024. aasta määrusele (EL) 2024/1143, milles käsitletakse veinile, piiritusjookidele ja põllumajandustoodetele antavaid geograafilisi tähiseid ning põllumajandustoodete garanteeritud traditsioonilisi tooteid ja vabatahtlikke kvaliteedimõisteid.

Kontrolli eest vastutav määratud pädev asutus on Andaluusia põllumajandus-, kalandus-, vee- ja maaelu arengu ministeeriumi põllumajandusliku toidutööstuse, innovatsiooni ja toidutarneahela peadirektoraat, C/Tabladilla, s/n, 41071, Sevilla; telefon: 955 032 278; faks: 955 032 112;

E-post: dgiica.capadr@juntadeandalucia.es

Üksuste kohta, kes kontrollivad spetsifikaadi nõuete järgimist, saab teavet aadressil https://lajunta.es/5fq00 või piirkondliku põllumajandus-, kalandus-, vee- ja maaelu arengu ministeeriumi (Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural) veebisaidi (https://juntadeandalucia.es/organismos/agriculturapescaaguaydesarrollorural.html) jaotistest „Temas“ (teemad) – „Innovación y Cadena Agroalimentaria“ (põllumajanduslik toidutööstus, innovatsioon ja toidutarneahel) – „Calidad Agroalimentaria“ (põllumajandustoodete kvaliteet) – „Denominaciones de calidad“ (kvaliteedinimetused) – „Productos derivados de la pesca“ (kalandustooted).

Konkreetsed ülesanded tulenevad tootespetsifikaadile vastavuse kontrollimisest enne toote turule viimist.“

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Tootespetsifikaadi punkti H „MÄRGISTUS“ ja punkti 3 alapunkti 6 muutmine

Kirjeldus

Välja on jäetud nõue lisada märge „kaitstud geograafiline tähis“ ja lisatud on reguleeriva asutuse logo.

Uus sõnastus:

„Kõigi kaitstud geograafilise tähisega „Melva de Andalucía“ makrelltuunikonserve turustavate ettevõtjate kasutatavatel märgistel peavad nähtaval kohal olema nimetus „Melva de Andalucía“ ja Euroopa Liidu sümbol. Samuti peab kõikidel kaitstud geograafilise tähisega „Melva de Andalucía“ konservidel olema järgmine reguleeriva asutuse logo.“

☑ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Tootespetsifikaadi punkti I „ÕIGUSAKTIDEST TULENEVAD NÕUDED“ väljajätmine

Kirjeldus

Välja on jäetud tootespetsifikaadi punkt I „Õigusaktidest tulenevad nõuded“, et viia tootespetsifikaadi sisu vastavusse Euroopa Parlamendi ja nõukogu 11. aprilli 2024. aasta määruse (EL) 2024/1143 artikliga 49.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

KOONDDOKUMENT

Põllumajandustoodete päritolunimetused ja geograafilised tähised

„Melva de Andalucía“

ELi viitenumber: PGI-ES-0280-AM01 – 12.6.2025

1. **Nimetus(ed)**

Melva de Andalucía

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☐ KPN

☑ KGT

☐ GT

3. **Riik, kuhu määratletud geograafiline piirkond kuulub**

Hispaania

4. **Põllumajandustoote kirjeldus**

4.1. *Põllumajandustoote klassifikatsioon vastavalt kombineeritud nomenklatuuri rubriigile ja koodile, nagu on osutatud määruse (EL) 2024/1143 artikli 6 lõikes 1*

16 – TOOTED LIHAST, KALAST, KOORIKLOOMADEST, MOLLUSKITEST VÕI MUUDEST VEESELGROOTUTEST VÕI PUTUKATEST

03 – KALAD JA KOORIKLOOMAD, MOLLUSKID JA MUUD VEESELGROOTUD

1604 20 90 – muust kalast

4.2. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote kirjeldus*

Konserveeritud makrelltuunifilee omas mahlas ja õlis, toodetud mittetööstuslikul viisil.

Tegemist on konserveeritud tootega, mille eripäradeks on tihke, pehme ja mahlane tekstuur, meeldiv lõhn ja väga iseloomulik rasvase kala maitse.

Konserveeritud makrelltuunifileed turustatakse kolmes variandis, milles kasutatakse konserveerimisvedelikuna kas oliiviõli, päevalilleõli või keeduvett. Toode pakendatakse silindrikujulistesse või nelinurksetesse metallpakenditesse või klaaspurkidesse.

4.3. *Erandid sööda hankimisel (üksnes kaitstud päritolunimetusega loomsete toodete puhul) ja piirangud tooraine hankimisel (üksnes kaitstud geograafilise tähisega töödeldud toodete puhul)*

Konservide tooraineks on liikidesse *Auxis rochei* ja *Auxis thazard* kuuluv kala, millel on jõuline, piklik ja ümar keha, lühike ninamik ja kaks eraldiasetsevat seljauime. Kala on sinakat või sinakashalli värvi; kala küljed ja kõht on hõbejased, nahk jäik ja tugev ning täiesti ilma soomusteta, välja arvatud keha esiosas ja küljejoonel.

4.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Kasutatakse Andaluusiale omaseid traditsioonilisi mittetööstuslikke tootmismeetodeid. Makrelltuuni nahk eemaldatakse käsitsi ilma kemikaale kasutamata; nii saadakse kõrge kvaliteediga hallikasvalge värvusega toode, milles on säilinud kõik tooraine omadused.

Konserveerimisvedelikuna kasutatakse üksnes (alla 1 %-list) soolvett, oliivi- või päevalilleõli.

4.5. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote pakendamise, viilutamise, riivimise jm erieeskirjad*

–

4.6. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote märgistamise erieeskirjad*

Kõigi kaitstud geograafilise tähisega „Melva de Andalucía“ makrelltuunikonserve turustavate ettevõtjate kasutatavatel märgistel peavad nähtaval kohal olema nimetus „Melva de Andalucía“ ja Euroopa Liidu sümbol. Samuti peab kõikidel kaitstud geograafilise tähisega „Melva de Andalucía“ konservidel olema järgmine reguleeriva asutuse logo.



Mis tahes liiki pakendil, milles kaitstud makrelltuuni tarbimiseks turustatakse, peab olema reguleeriva asutuse väljastatud nummerdatud märgis, mille asjaomane ettevõtja peab ise pakendile kinnitama viisil, mis ei võimalda märgiste uuesti kasutamist.

4.7. *Geograafilise piirkonna täpne määratlus*

Konservide tootmispiirkond asub Almería provintsi järgmistes omavalitsusüksustes: Almería, Adra, Carboneras, Garrucha ja Roquetas de Mar; Cádizi provintsi järgmistes omavalitsusüksustes: Algeciras, Barbate, Cádiz, Chiclana de la Frontera, Chipiona, Conil, La Línea, Puerto de Santa María, Rota, Sanlúcar de Barrameda ja Tarifa; Granada provintsi Almuñécari y Motrili omavalitsusüksuses; Huelva provintsi järgmistes omavalitsusüksustes: Ayamonte, Cartaya, Huelva, Isla Cristina, Lepe, Palos de la Frontera ja Punta Umbría ning Málaga provintsi järgmistes omavalitsusüksustes: Estepona, Fuengirola, Málaga, Marbella ja Vélez-Málaga.

5. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Põhjuslik seos geograafilise päritolukohaga põhineb

☑ mainel

☑ kvaliteedil

☐ muudel omadustel

Seose kokkuvõte

5.1. *Geograafilise piirkonna eripära*

Makrelltuunikonserve toodetakse konserveerimistehastes, mis asuvad geograafilises tootmispiirkonnas; tootmine vastab spetsifikaadis esitatud nõuetele, eriti mittetööstusliku tootmise puhul, milles järgitakse varasematel aegadel kasutatud meetodeid ja protseduure, mis võimaldavad säilitada kala looduslikke omadusi. Tootmisprotsessis on eriti oluline roll kaladelt naha käsitsi eemaldamisel. Seda teevad vilunud asjatundjad ning seda oskust antakse traditsiooniliselt edasi põlvest põlve.

5.2. *Toote eripära*

Konservide tootmisel kasutatavad mittetööstuslikud meetodid võimaldavad säilitada kõik kala looduslikud omadused; konserveeritud toote eripäradeks on tihke, pehme ja mahlane tekstuur, meeldiv lõhn ja väga iseloomulik rasvase kala maitse.

Konserve toodetakse toorainest, mis saadakse eespool nimetatud makrelltuuniliikidest; ehkki tegemist on rändliikidega, on need kõnealuse geograafilise piirkonna rannikualadel tavalised.

5.3. *Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja (kaitstud päritolunimetusega) toote kvaliteedi või omaduste vahel või (kaitstud geograafilise tähisega) toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel*

Rändkalaliike on Hispaania lõunaosas püütud kolme tuhande aasta vältel alates ajast, mil foiniiklased ja tartessoslased hakkasid väikeseid võrke, algelisi seinnootasid ning hästituntud õngekonksu ja nööri kasutades tuuni, fregatt-makrelltuuni ja makrelli püüdma. Kalapüügi kõrval tuleb olulise tegevusena nimetada ka kõnealuste rändkalaliikide töötlemist, mille ajalugu ulatub 1. sajandisse. Piki Andaluusia rannikut paiknevates arvukates töökodades töödeldi igat liiki tuunikala ja makrelli. Kuulsad Baelo Claudia varemed Bolonias (Tarifa), kus veel täna võib näha reservuaare, on sellest vaid üks näide. Seega on piirkonnas püütud liikidest valmistatud kalatoodete konserveerimine osa pikaaegsest, tänapäevani säilinud traditsioonist; alal hoitakse mittetööstuslikke tootmismeetodeid, mille tulemusel saadakse erilise kvaliteediga toode, eelkõige tänu toorainele ja mittetööstuslikule tootmisviisile, mis annab tootele selle organoleptilised omadused. See tagab konservide kõrge kvaliteedi ja ohutuse.

Mittetööstuslikus konserveerimissektoris on ülekaalus olnud väikese ja keskmise suurusega pereettevõtted, mida juhivad nende asutajad või viimaste järeltulijad; see on teinud võimalikuks traditsiooniliste tootmismeetodite säilitamise. Konserveerimisel on Andaluusias pikaaegne traditsioon; toote mittetööstusliku valmistamise kogemus on edasi antud isadelt poegadele ja sellega tagatakse asjatundliku tööjõu olemasolu.

Elektrooniline viide (URL) tootespetsifikaadi avaldamisele

https://lajunta.es/5jo4c