C/2025/5006

11.9.2025

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)

(C/2025/5006)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Melva de Andalucía”

EU:n viitenumero: PGI-ES-0280-AM01 – 12.6.2025

1. **Tuotteen nimi**

Melva de Andalucía

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☑ SMM

☐ SAN

☐ MM

3. **Ala**

☑ Maataloustuotteet

☐ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Espanja

5. **Vakiomuutoksesta ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

Nimi

Dirección General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria (Elintarviketeollisuudesta, innovoinnista ja elintarvikeketjusta vastaava pääosasto)

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Hyväksytty muutos on asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 4 kohdassa säädetyn vakiomuutosta koskevan määritelmän mukainen, sillä se ei sisällä muutosta nimessä tai nimen käytössä, ei uhkaa poistaa vahvistettua yhteyttä maantieteelliseen alueeseen eikä aiheuta uusia tuotteen kaupan pitämisen rajoitteita.

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

Otsikko

Tuote-eritelmän kohtaa E) ”Tuotantomenetelmän kuvaus” koskeva muutos

Kuvaus

On parannettu c alakohdan ”Keittäminen” sanamuotoa täsmentämällä, että keittämiseen käytettävä vesi on tarkastettava päivän alussa. Alakohta kuuluu nyt seuraavasti:

”Kiehuvaan makeaan veteen on liuotettava suolaa kalojen koon ja ominaisuuksien mukaisesti. Kalojen keitinveden pH ja klooripitoisuus (Cl) on tarkastettava keittopäivän alussa, jotta ei ylitetä sallittuja enimmäisarvoja (pH < 9,5 ja Cl < 0,8 mg/l).”

On parannettu g alakohdan ”Sterilointi” sanamuotoa selventämällä, että analyyseja varten on otettava näytteitä niin, että ottotiheydessä ei ole tulkinnanvaraa. Alakohta kuuluu nyt seuraavasti:

”Sterilointiprosessin tehokkuus on varmistettava ottamalla näytteitä ja tekemällä niille inkubointi- ja analyysitestejä.”

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Tuote-eritelmän kohdan G) ”Tuote-eritelmien noudattamisen tarkastaminen” tietojen päivitys

Kuvaus

Muutettu teksti:

”Tuote-eritelmän noudattaminen tarkastetaan ennen tuotteen markkinoille saattamista viinejä, tislattuja alkoholijuomia ja maataloustuotteita koskevista maantieteellisistä merkinnöistä sekä aidoista perinteisistä tuotteista ja maataloustuotteiden vapaaehtoisista laatumerkinnöistä 11. huhtikuuta 2024 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 mukaisesti.

Tarkastuksista vastaava nimetty toimivaltainen viranomainen on elintarviketeollisuudesta, innovoinnista ja elintarvikeketjusta vastaava pääosasto, joka kuuluu Andalusian itsehallintoalueen hallituksen alaisuudessa toimivaan maataloudesta, kalastuksesta, vesistä ja maaseudun kehittämisestä vastaavaan alueelliseen ministeriöön (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. Puhelin: +34 955032278, faksi: +34 955032112.

Sähköposti: dgiica.capadr@juntadeandalucia.es

Tuote-eritelmän noudattamisen tarkastamisesta vastaavien elinten tiedot ovat saatavilla osoitteessa https://lajunta.es/5fq00 tai maataloudesta, kalastuksesta, vesistä ja maaseudun kehittämisestä vastaavan alueellisen ministeriön verkkosivustolla (https://juntadeandalucia.es/organismos/agriculturapescaaguaydesarrollorural.html), josta ne löytää seuraamalla seuraavaa polkua: ”Temas” (Aiheet) > ”Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria” (Elintarviketeollisuus, innovointi ja elintarvikeketju) > ”Calidad Agroalimentaria” (Maatalouselintarvikkeiden laatu) > ”Denominaciones de calidad” (Laatunimitykset) > ”Productos derivados de la pesca” (Kalataloustuotteet).

Näille elimille on erikseen annettu tehtäväksi tarkastaa, että tuote-eritelmää on noudatettu, ennen kuin tuote saatetaan markkinoille.”

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Tuote-eritelmän kohtaa H) ”Merkinnät” ja yhtenäisen asiakirjan 3.6 kohtaa koskeva muutos

Kuvaus

On poistettu vaatimus siitä, että etiketissä on oltava maininta ”Indicación Geográfica Protegida” (suojattu maantieteellinen merkintä), ja tekstiin on lisätty sääntelyneuvoston tunnus.

Muutettu teksti:

”Suojatulla maantieteellisellä merkinnällä ”Melva de Andalucía” suojattuja kuula- tai fregattimakrillisäilykkeitä kaupan pitävien yritysten omissa etiketeissä on oltava selkeä merkintä ”Melva de Andalucía” ja Euroopan unionin tunnus. Lisäksi kaikissa suojatulla maantieteellisellä merkinnällä ”Melva de Andalucía” suojatuissa säilykkeissä on oltava alla esitetty sääntelyneuvoston tunnus:”

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Tuote-eritelmän kohdan I) ”Lakisääteiset vaatimukset” poistaminen

Kuvaus

Tuote-eritelmän kohta I) ”Lakisääteiset vaatimukset” on poistettu, jotta tuote-eritelmä olisi 11. huhtikuuta 2024 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 49 artiklan mukainen.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Maataloustuotteiden alkuperänimitykset ja maantieteelliset merkinnät

”Melva de Andalucía”

EU:n viitenumero: PGI-ES-0280-AM01 – 12.6.2025

1. **Nimi/nimet**

Melva de Andalucía

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☐ SAN

☑ SMM

☐ MM

3. **Maa, johon määritelty maantieteellinen alue kuuluu**

Espanja

4. **Maataloustuotteen kuvaus**

4.1 *Maataloustuotteen luokitus asetuksen (EU) 2024/1143 6 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun yhdistetyn nimikkeistön nimikkeen ja koodin mukaisesti*

16 – LIHASTA, KALASTA, ÄYRIÄISISTÄ, NILVIÄISISTÄ, MUISTA VEDESSÄ ELÄVISTÄ SELKÄRANGATTOMISTA TAI HYÖNTEISISTÄ VALMISTETUT TUOTTEET

03 – KALAT SEKÄ ÄYRIÄISET, NILVIÄISET JA MUUT VEDESSÄ ELÄVÄT SELKÄRANGATTOMAT

1604 20 90 – muusta kalasta

4.2 *Kuvaus rekisteröidyllä nimellä nimetystä maataloustuotteesta*

Käsin valmistetut, omaan liemeensä tai öljyyn säilötyt fregattimakrillifileet.

Kyseessä on säilyke, jolle on ominaista tiivis, pehmeä ja mehevä rakenne, miellyttävä tuoksu ja erittäin tyypillinen rasvaisen kalan maku.

Säilöttyjä fregattimakrillifileitä on saatavilla kolmena eri versiona, joissa käytetään liemenä oliiviöljyä, auringonkukkaöljyä tai keitinvettä. Säilykkeet on pakattu suorakaiteen- tai lieriönmuotoisiin metalliastioihin tai lasitölkkeihin.

4.3 *Rehun hankintaa koskevat poikkeukset (ainoastaan suojatulla alkuperänimityksellä nimettyjen eläinperäisten tuotteiden osalta) ja raaka-aineiden hankintaa koskevat rajoitukset (ainoastaan suojatulla maantieteellisellä merkinnällä nimettyjen jalostettujen tuotteiden osalta)*

Säilykkeiden raaka-aineena käytettävä kala kuuluu lajeihin *Auxis rochei* ja *Auxis thazard*. Kalan ruumis on tanakka, pitkänomainen ja pyöristynyt, kuono lyhyt, ja kalalla on kaksi selvästi erillistä selkäevää. Väritys on sinertävä tai sinertävän harmaa, kyljet ja vatsa ovat hopeaiset ja nahka erittäin kova ja luja. Suomuja ei ole lainkaan, lukuun ottamatta ruumiin etuosaa ja kylkiviivaa.

4.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

Säilykkeet valmistetaan käsin. Tätä valmistustapaa on perinteisesti käytetty Andalusiassa. Fregattimakrillin nahka poistetaan käsin ilman kemiallisia tuotteita, mikä takaa tuotteelle parhaan mahdollisen laadun, harmahtavan valkoisen värin ja tuotteen kaikkien ominaisuuksien säilymisen.

Säilöntäliemenä käytetään ainoastaan (alle yksiprosenttista) suolavettä, oliiviöljyä tai auringonkukkaöljyä.

4.5 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, pakkaamista, viipalointia, raastamista jne. koskevat erityissäännöt*

–

4.6 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkintöjä koskevat erityissäännöt*

Suojatulla maantieteellisellä merkinnällä ”Melva de Andalucía” suojattuja kuula- tai fregattimakrillisäilykkeitä kaupan pitävien yritysten omissa etiketeissä on oltava selkeä merkintä ”Melva de Andalucía” ja Euroopan unionin tunnus. Lisäksi kaikissa suojatulla maantieteellisellä merkinnällä ”Melva de Andalucía” suojatuissa säilykkeissä on oltava alla esitetty sääntelyneuvoston tunnus:



Kaikissa pakkauksissa, joissa suojattu fregattimakrilli saatetaan markkinoille, on oltava sääntelyneuvoston numeroima ja myöntämä etiketti, joka yrityksen on itse kiinnitettävä siten, että sitä ei voida käyttää uudelleen.

4.7 *Maantieteellisen alueen tarkka rajaus*

Säilykkeiden valmistusalueeseen kuuluvat Almerían maakunnan kunnat Almería, Adra, Carboneras, Garrucha ja Roquetas de Mar, Cádizin maakunnan kunnat Algeciras, Barbate, Cádiz, Chiclana de la Frontera Chipiona, Conil, La Línea, El Puerto de Santa María, Rota, Sanlúcar de Barrameda ja Tarifa, Granadan maakunnan kunnat Almuñécar ja Motril, Huelvan maakunnan kunnat Ayamonte, Cartaya, Huelva, Isla Cristina, Lepe, Palos de la Frontera ja Punta Umbría sekä Málagan maakunnan kunnat Estepona, Fuengirola, Málaga, Marbella ja Vélez-Málaga.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Yhteys maantieteelliseen alkuperään perustuu

☑ maineeseen

☑ tiettyyn laatuun

☐ muuhun ominaisuuteen.

Tiivistelmä yhteydestä

5.1. *Maantieteellisen alueen erityisyys*

Fregattimakrillisäilykkeet valmistetaan ja pakataan valmistusalueella sijaitsevissa säilyketehtaissa noudattaen eritelmässä määrättyjä vaatimuksia erityisesti käsin tapahtuvan valmistuksen osalta; se tapahtuu perinteisten käytäntöjen ja menetelmien mukaan ja mahdollistaa kalan luontaisten ominaisuuksien säilymisen. Vaihe, jossa kalan nahka poistetaan käsin, on erityisen tärkeä osa tuotteen valmistusprosessia, josta huolehtivat harjaantuneet työntekijät. Heidät on koulutettu tätä tehtävää varten, jossa vaadittava osaaminen on perinteisesti siirtynyt sukupolvelta toiselle.

5.2. *Tuotteen erityisyys*

Koska tuote valmistetaan käsin, se säilyttää kaikki luontaiset ominaisuutensa. Siksi säilykkeelle onkin tunnusomaista tiivis, pehmeä ja mehevä rakenne, miellyttävä tuoksu ja erittäin tyypillinen rasvaisen kalan maku.

Vaikka edellä mainitut säilykkeen raaka-aineena käytettävät fregattimakrillilajit ovat vaelluskaloja, niitä esiintyy yleisesti kyseisen maantieteellisen alueen rannikolla.

5.3. *Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä SAN) tai tuotteen erityislaatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM)*

Vaelluskalalajien kalastus alkoi Etelä-Espanjassa kolme tuhatta vuotta sitten, jolloin foinikialaiset ja tartessuslaiset alkoivat pyydystää tonnikalaa, fregattimakrillia ja makrillia pienillä verkoilla, alkeellisilla aitauksilla ja tavanomaisilla koukuilla. Kalastuksen lisäksi on muistettava myös edellä mainittujen vaelluskalalajien jalostusteollisuuden merkitys. Jalostusteollisuus sai alkunsa ajanlaskumme ensimmäisen vuosisadan aikana. Andalusian rannikon jalostuslaitoksissa valmistettiin tonnikalalajeista ja muista Scombridae-heimon lajeista monenlaisia jalosteita. Yksi esimerkki jalostusteollisuudesta ovat Tarifassa sijaitsevat Baelo Claudia de Bolonian rauniot, joiden kala-altaat ovat vielä paikoillaan ja nähtävissä. Alueella pyydetyistä lajeista valmistettujen kalatuotteiden säilöntä on osa ikivanhaa andalusialaista perinnettä, joka jatkuu edelleen ja jossa on säilytetty käsiteolliset valmistusmenetelmät. Tuloksena on erittäin omaleimaisia tuotteita, jotka juuri raaka-aineensa ja käsin tapahtuvan valmistuksen ansiosta saavat niille tyypilliset aistinvaraiset ominaisuudet ja ovat laadukkaita ja turvallisia.

Pienet ja keskisuuret perheyritykset, joissa työskentelee yrityksen omistaja ja perustaja tai hänen jälkeläisensä, ovat kehittäneet säilyketeollisuutta, jossa säilykkeet on valmistettu käsin. Siksi tuotteiden valmistuksessa on voitu vaalia käsityötekniikan perinteitä. Andalusian säilyketeollisuudella on pitkät perinteet, ja taito valmistaa tuotetta käsin on siirtynyt isältä pojalle, mikä takaa, että työvoima on asiantuntevaa.

Tuote-eritelmän sähköinen julkaisuviite (URL)

https://lajunta.es/5jo4c