C/2025/5006

11.9.2025

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2025/5006)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Melva de Andalucía»

Numéro de référence UE: PGI-ES-0280-AM01 — 12.6.2025

1. **Dénomination du produit**

Melva de Andalucía

2. **Type d'indication géographique**

☑ IGP

☐ AOP

☐ IG

3. **Secteur**

☑ Produits agricoles

☐ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie la zone géographique**

Espagne

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Nom

Direction générale de l'industrie agroalimentaire, de l'innovation et de la chaîne d'approvisionnement alimentaire

6. **Qualification en tant que modification standard**

La modification approuvée répond à la définition d'une modification standard telle qu'elle est énoncée à l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143, en ce qu'elle n'inclut pas un changement de la dénomination ou de son utilisation, qu'elle ne comporte pas de risque d'annihiler le lien établi avec l'aire géographique ou d'entraîner de nouvelles restrictions à la commercialisation du produit.

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Titre

Modification du point E) «DESCRIPCIÓN DEL MÉTODO DE OBTENCIÓN DEL PRODUCTO» (DESCRIPTION DE LA MÉTHODE D'OBTENTION DU PRODUIT) du cahier des charges.

Description

Le libellé du point c) «Cocido» (cuisson) est amélioré en précisant que les contrôles de l'eau auront lieu en début de journée et pour l'eau de cuisson, comme indiqué ci-après:

«La cuisson s'effectue dans une solution de sel et d'eau potable portée à ébullition, qui varie en fonction de la taille et des caractéristiques du poisson. Les valeurs du pH et du Cl de l'eau utilisée pour la cuisson doivent être contrôlées au début du jour de cuisson du poisson, afin d'éviter tout dépassement des valeurs maximales autorisées (pH<9,5 et Cl<0,8 mg/l).»

Le libellé du point g) «Esterilización» (stérilisation) est amélioré afin de préciser que les analyses seront effectuées par échantillonnage, sans marge d'interprétation pour la fréquence d'analyse, comme indiqué ci-après:

«Les essais d'incubation et analyses doivent être effectués par échantillonnage pour vérifier l'efficacité du procédé.»

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Mise à jour des informations figurant au point G) «VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DEL PLIEGO DE CONDICIONES» (VÉRIFICATION DU RESPECT DU CAHIER DES CHARGES).

Description

Texte modifié:

«Le contrôle du respect du cahier des charges avant la mise sur le marché du produit est effectué conformément au règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024, concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles.

L'autorité compétente désignée responsable des contrôles est 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, Séville (Espagne). Tél. 955 032 278; Fax 955 032 112;

Courriel: dgiica.capadr@juntadeandalucia.es

Les informations concernant les entités chargées de vérifier le respect des conditions figurant dans le cahier des charges peuvent être consultées à l'adresse suivante: https://lajunta.es/5fq00, ou à partir de la page d'accueil du site web de la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural (https://juntadeandalucia.es/organismos/agriculturapescaaguaydesarrollorural.html), en suivant l'arborescence suivante: "Temas"/"Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria"/"Calidad Agroalimentaria"/"Denominaciones de calidad"/"Productos derivados de la pesca".

Et les fonctions spécifiques seront celles dérivées de la vérification du respect du cahier des charges avant la commercialisation.»

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Modification du point H) «ETIQUETADO» (ÉTIQUETAGE) du cahier des charges, ainsi que du point 3.6 du document unique.

Description

L'obligation d'inclure la mention «indication géographique protégée» est supprimée et le logotype du Consejo Regulador est ajouté.

Texte modifié:

«L'indication "Melva de Andalucía" et le symbole de l'Union européenne doivent obligatoirement figurer, en évidence, sur les étiquettes de chaque entreprise qui commercialise des conserves d'auxide bénéficiant de l'indication géographique protégée "Melva de Andalucía". Le logotype du Consejo Regulador, qui est indiqué ci-après et dont l'utilisation est obligatoire, doit également apparaître sur l'étiquette de toutes les conserves de "Melva de Andalucía" protégées par cette indication».

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Suppression du point I) «REQUISITOS LEGISLATIVOS» (EXIGENCES LÉGISLATIVES) du cahier des charges.

Description

Le point I) «Requisitos legislativos» (Exigences législatives) est supprimé afin d'aligner le contenu du cahier des charges sur celui prévu à l'article 49 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

«Melva de Andalucía»

Numéro de référence UE: PGI-ES-0280-AM01 — 12.6.2025

1. **Dénomination(s)**

Melva de Andalucía

2. **Type d'indication géographique**

☐ AOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

Espagne

4. **Description du produit agricole**

4.1. *Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143*

16 — PRÉPARATIONS DE VIANDE, DE POISSONS, DE CRUSTACÉS, DE MOLLUSQUES, D'AUTRES INVERTÉBRÉS AQUATIQUES OU D'INSECTES

03 — POISSONS ET CRUSTACÉS, MOLLUSQUES ET AUTRES INVERTÉBRÉS AQUATIQUES

1604 20 90 — d'autres poissons

4.2. *Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée*

Conserves de filets d'auxide, au naturel et à l'huile d'olive, élaborées de manière artisanale.

Il s'agit d'un produit en conserve qui se distingue par sa texture compacte, douce et juteuse, au parfum agréable et au goût très caractéristique de poisson gras.

Les filets d'auxide en conserve se présentent de trois façons différentes, selon le liquide de couverture utilisé: huile d'olive, huile de tournesol ou eau de cuisson. Ils sont conditionnés dans des récipients métalliques rectangulaires ou cylindriques ou dans des bocaux en verre.

4.3. *Dérogations concernant l'origine des aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale désignés par une appellation d'origine protégée) et restrictions à la provenance des matières premières (uniquement pour les produits transformés désignés par une indication géographique protégée)*

La matière première utilisée pour les conserves provient des espèces «Auxis rochei» et «Auxis thazard». Il s'agit d'un poisson au corps robuste, allongé et arrondi, au museau court et présentant deux nageoires dorsales nettement séparées l'une de l'autre. Il est de couleur bleutée ou gris bleu, ses flancs et son ventre sont argentés, sa peau est très dure et solide; il est totalement dépourvu d'écailles sauf sur la partie antérieure du corps et le long de la ligne latérale.

4.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Le processus d'élaboration des conserves est le processus artisanal traditionnellement appliqué en Andalousie. Le pelage de l'auxide se fait manuellement, sans recours aux produits chimiques, ce qui permet d'obtenir un produit de première qualité, de couleur blanc grisâtre, qui conserve toutes ses propriétés.

Le liquide de couverture utilisé est exclusivement composé d'eau salée (d'une teneur en sel inférieure à un pour cent), d'huile d'olive ou d'huile de tournesol.

4.5. *Règles spécifiques applicables au conditionnement, tranchage, râpage, etc., du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

—

4.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

L'indication «Melva de Andalucía» et le symbole de l'Union européenne doivent obligatoirement figurer, en évidence, sur les étiquettes de chaque entreprise qui commercialise des conserves d'auxide bénéficiant de l'indication géographique protégée «Melva de Andalucía». Le logotype du Consejo Regulador, qui est indiqué ci-après et dont l'utilisation est obligatoire, doit également apparaître sur l'étiquette de toutes les conserves de «Melva de Andalucía» protégées par cette indication.



Tout type d'emballage dans lequel les auxides protégés sont mis à la consommation doit être muni d'une étiquette numérotée et délivrée par le Consejo Regulador, qui est apposée dans l'entreprise, et toujours de manière à empêcher toute réutilisation.

4.7. *Description succincte de l'aire géographique*

La zone d'élaboration des conserves se situe dans les communes suivantes: Almería, Adra, Carboneras, Garrucha et Roquetas de Mar, dans la province d'Almería; Algeciras, Barbate, Cádiz, Chiclana de la Frontera, Chipiona, Conil, La Línea, Puerto de Santa María, Rota, Sanlúcar de Barrameda et Tarifa, dans la province de Cadix; Almúñecar et Motril, dans la province de Grenade; Ayamonte, Cartaya, Huelva, Isla Cristina, Lepe, Palos de la Frontera et Punta Umbría, dans la province de Huelva; Estepona, Fuengirola, Málaga, Marbella et Vélez-Málaga dans la province de Málaga.

5. **Lien avec l'aire géographique**

Le lien de causalité avec l'origine géographique est fondé sur:

☑ Réputation

☑ Qualité définie

☐ Autres caractéristiques

Résumé du lien

5.1. *Spécificité de l'aire géographique*

Les conserves d'auxides sont élaborées et conditionnées dans les conserveries situées sur le territoire géographique de la zone d'élaboration conformément aux exigences du cahier des charges, en particulier en ce qui concerne l'élaboration artisanale selon les méthodes et procédés très anciens, qui permettent au poisson de conserver ses caractéristiques naturelles. La phase de pelage manuel du poisson revêt une importance particulière durant le processus d'élaboration du produit, étant donné qu'elle est effectuée par des personnes aux mains expertes et entraînées pour l'exécution de cette opération, dont le savoir-faire se transmet traditionnellement de génération en génération.

5.2. *Spécificité du produit*

Les processus artisanaux utilisés pour élaborer le produit lui permettent de conserver toutes ses caractéristiques naturelles distinctives, c'est-à-dire une texture compacte, douce et juteuse, un parfum agréable et un goût très caractéristique de poisson gras.

Ces produits en conserve sont élaborés à partir de la matière première constituée par les auxides des espèces indiquées précédemment, qui, bien que migratoires, se rencontrent régulièrement près des côtes de l'aire géographique définie.

5.3. *Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)*

Dans le sud de l'Espagne, les pêcheries des espèces migratoires remontent à trois mille ans, lorsque les Phéniciens et les Tartésiens commencèrent à capturer des thons, des auxides et des maquereaux à l'aide de petits filets, de nasses rudimentaires et d'hameçons traditionnels. Outre l'importance des pêcheries, il convient de rappeler également celle de l'industrie de transformation de ces espèces migratoires, qui se développa au premier siècle de notre ère. Tous les types de thonidés et de scombridés étaient préparés dans les ateliers qui prospérèrent sur tout le littoral andalou. Les célèbres ruines de Baelo Claudia à Bolonia (Tarifa) et leurs bassins toujours visibles aujourd'hui n'en sont qu'un exemple. Ainsi, l'activité de mise en conserve des produits de la pêche en Andalousie, élaborés à partir d'espèces capturées dans l'aire géographique, fait partie d'une tradition immémoriale, qui se perpétue de nos jours et qui maintient les processus artisanaux d'élaboration permettant d'obtenir des produits d'une qualité différenciée, du fait précisément de leur matière première et de leur type d'élaboration artisanale, gages de leurs caractéristiques organoleptiques, de leur grande qualité et de leur sécurité alimentaire.

L'industrie de la conserverie artisanale a été développée par des sociétés familiales, qui ont constitué de petites et moyennes entreprises dirigées par les propriétaires fondateurs ou leurs descendants, ce qui a permis de conserver au fil du temps les techniques artisanales d'élaboration du produit. La longue tradition de cette industrie en Andalousie, l'expérience dans l'élaboration artisanale de ce produit s'étant transmise de père en fils, offre la garantie d'une main-d'œuvre experte.

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

https://lajunta.es/5jo4c