C/2025/5006

11.9.2025.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/5006)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

„Melva de Andalucía"

Referentni broj EU-a: PGI-ES-0280-AM01 – 12.6.2025.

1. **Naziv proizvoda**

Melva de Andalucía

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☑ ZOZP

☐ ZOI

☐ OZP

3. **Sektor**

☑ Poljoprivredni proizvodi

☐ Vina

☐ Jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Španjolska

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Naziv

Dirección General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria [Glavna uprava za poljoprivredno-prehrambenu industriju, inovacije i lanac opskrbe hranom]

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Odobrena izmjena obuhvaćena je definicijom standardne izmjene iz članka 24. stavka 4. Uredbe (EU) 2024/1143 jer ne uključuje promjenu naziva ili upotrebe naziva, ne dovodi do rizika od gubitka utvrđene povezanosti sa zemljopisnim područjem i ne podrazumijeva daljnja ograničenja u pogledu stavljanja proizvoda na tržište.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

Naslov

Izmjena odjeljka E „OPIS METODE PROIZVODNJE” specifikacije proizvoda

Opis

Poboljšan je tekst točke c) „Kuhanje” jer se sada navodi da se kontrole vode moraju provoditi na početku dana i na vodi za kuhanje te sada glasi kako slijedi:

„Sol se mora otopiti u kipućoj slatkoj vodi, ovisno o veličini i svojstvima ribe. Vrijednosti pH i Cl upotrijebljene vode za kuhanje moraju se provjeriti na početku dana kuhanja ribe kako bi se izbjeglo prekoračenje najvećih dopuštenih vrijednosti (pH < 9,5 i Cl < 0,8 mg/l).”

Tekst točke g) „Sterilizacija” poboljšan je kako bi se razjasnilo da se analize moraju provoditi uzorkovanjem i da njihova učestalost nije predmet različitih tumačenja te sada glasi kako slijedi:

„Inkubacijska i analitička ispitivanja moraju se provesti uzorkovanjem kako bi se provjerila učinkovitost postupka.”

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Ažuriranje informacija u odjeljku G „PROVJERA USKLAĐENOSTI SA SPECIFIKACIJOM PROIZVODA” specifikacije proizvoda

Opis

Izmijenjeni tekst:

„Provjera usklađenosti sa specifikacijom proizvoda prije stavljanja proizvoda na tržište provodi se u skladu s Uredbom (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća od 11. travnja 2024. o oznakama zemljopisnog podrijetla za vino, jaka alkoholna pića i poljoprivredne proizvode te zajamčeno tradicionalnim specijalitetima i neobveznim izrazima kvalitete za poljoprivredne proizvode.

Imenovano nadležno tijelo odgovorno za kontrole je Glavna uprava za poljoprivredno-prehrambenu industriju, inovacije i lanac opskrbe hranom Regionalnog ministarstva poljoprivrede, ribarstva, vode i ruralnog razvoja Vlade Autonomne zajednice Andaluzije, C/ Tabladilla, s/n, 41071 Sevilla; tel. +34 955032278; faks +34 955032112;

E-pošta: dgiica.capadr@juntadeandalucia.es

Informacije o tijelima odgovornima za provjeru usklađenosti sa zahtjevima iz specifikacije proizvoda dostupne su na sljedećoj adresi: https://lajunta.es/5fq00 ili na početnoj stranici Regionalnog ministarstva poljoprivrede, ribarstva, voda i ruralnog razvoja (https://juntadeandalucia.es/organismos/agriculturapescaaguaydesarrollorural.html), putem oznaka: ‚Temas'/‚Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria'/‚Calidad Agroalimentaria'/‚Denominaciones de calidad'/‚Productos derivados de la pesca' [‚Teme'/‚Poljoprivredno-prehrambena industrija, inovacije i lanac opskrbe hranom'/‚Kvaliteta poljoprivredno-prehrambenih proizvoda'/‚Oznake kvalitete'/‚Riblji proizvodi'].

Posebno su zadužena za provjeru usklađenosti sa specifikacijom proizvoda prije stavljanja proizvoda na tržište.”

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena odjeljka H „OZNAČIVANJE” specifikacije proizvoda i točke 3.6. jedinstvenog dokumenta

Opis

Izbrisan je zahtjev za navođenje riječi „Indicación Geográfica Protegida” („zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla”) i dodan je logotip regulatornog odbora.

Izmijenjeni tekst:

„Pojedinačna oznaka svakog proizvođača koji stavlja na tržište proizvod obuhvaćen zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla ‚Melva de Andalucía' mora imati istaknuto ime ‚Melva de Andalucía' i simbol Europske unije. Osim toga, na pakiranju svih konzerviranih proizvoda ‚Melva de Andalucía' obuhvaćenih zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla mora se nalaziti logotip regulatornog odbora prikazan u nastavku.”

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Brisanje odjeljka I „ZAKONODAVNI ZAHTJEVI” iz specifikacije proizvoda

Opis

Izbrisan je odjeljak I „Zakonodavni zahtjevi” kako bi se sadržaj specifikacije proizvoda uskladio s člankom 49. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća od 11. travnja 2024.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

Oznake izvornosti i oznake zemljopisnog podrijetla poljoprivrednih proizvoda

„Melva de Andalucía”

Referentni broj EU-a: PGI-ES-0280-AM01 – 12.6.2025.

1. **Naziv**

Melva de Andalucía

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☐ ZOI

☑ ZOZP

☐ OZP

3. **Zemlja kojoj pripada definirano zemljopisno područje**

Španjolska

4. **Opis poljoprivrednog proizvoda**

4.1. *Klasifikacija poljoprivrednog proizvoda u skladu s tarifnim brojem i oznakom kombinirane nomenklature kako je navedeno u članku 6. stavku 1. Uredbe (EU) 2024/1143*

16 – PROIZVODI OD MESA, RIBA, RAKOVA, MEKUŠACA ILI DRUGIH VODENIH BESKRALJEŽNJAKA, ILI OD KUKACA

03 – RIBE I RAKOVI, MEKUŠCI I OSTALI VODENI BESKRALJEŽNJACI

1604 20 90 – ostala riba

4.2. *Opis poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Konzervirani fileti trupca, prirodni i u maslinovu ulju, proizvedeni neindustrijskim metodama.

Fileti se odlikuju kompaktnom, glatkom i sočnom teksturom, ugodnim mirisom i vrlo karakterističnim okusom plave ribe.

Na tržište se stavljaju tri sorte konzerviranih fileta trupca, koje se razlikuju prema upotrijebljenom tekućem mediju: maslinovo ulje, suncokretovo ulje ili voda za kuhanje. Pakiraju se u okrugle ili pravokutne limenke ili u staklenke.

4.3. *Odstupanja u pogledu podrijetla hrane za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla označene zaštićenom oznakom izvornosti) i ograničenja u pogledu podrijetla sirovina (samo za prerađene proizvode označene zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla)*

Upotrijebljene sirovine ribe su vrsta *Auxis rochei* i *Auxis thazard*, koje imaju čvrsto, izduženo i zaokruženo tijelo s kratkom glavom i dvjema znatno odvojenim leđnim perajama. Ljubičaste su ili plavkastosive boje, s bočne su strane i na trbuhu srebrnkaste, a koža im je vrlo tvrda, čvrsta i potpuno bez krljušti, osim na prednjem dijelu tijela i duž bočne linije.

4.4. *Posebne faze proizvodnje koje se moraju odvijati na određenom zemljopisnom području*

Primjenjuju se metode neindustrijske proizvodnje, tradicionalne u Andaluziji. Trupac se ručno čisti bez upotrebe kemikalija, čime se osigurava kvalitetan proizvod sivkastobijele boje koja čuva sva njegova svojstva.

Riba se stavlja isključivo u soljenu vodu (s manje od 1 % soli) ili maslinovo ili suncokretovo ulje.

4.5. *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itd. poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

4.6. *Posebna pravila za označivanje poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Na pojedinačnoj oznaci svakog proizvođača koji stavlja na tržište proizvod obuhvaćen zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla „Melva de Andalucía” mora biti istaknut naziv „Melva de Andalucía” i simbol Europske unije. Osim toga, na pakiranju svih konzerviranih proizvoda „Melva de Andalucía” obuhvaćenih zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla mora se nalaziti logotip regulatornog odbora prikazan u nastavku.



Sva pakiranja u kojima se zaštićeni trupac stavlja na tržište moraju imati numeriranu etiketu koju izdaje regulatorna komisija i koja je pričvršćena u fazi pakiranja tako da se ne može ponovno upotrijebiti.

4.7. *Sažeta definicija zemljopisnog područja*

Proizvodnja se odvija u općinama Almería, Adra, Carboneras, Garrucha i Roquetas de Mar u pokrajini Almería; Algeciras, Barbate, Cádiz, Chiclana de la Frontera, Chipiona, Conil, La Línea, Puerto de Santa María, Rota, Sanlúcar de Barrameda i Tarifa u pokrajini Cádiz; Almuñécar i Motril u pokrajini Granada; Ayamonte, Cartaya, Huelva, Isla Cristina, Lepe, Palos de la Frontera i Punta Umbría u pokrajini Huelva i Estepona, Fuengirola, Málaga, Marbella i Vélez-Málaga u pokrajini Málaga.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Uzročno-posljedična povezanost sa zemljopisnim podrijetlom temelji se na:

☑ Ugledu

☑ Određenim značajkama

☐ Drugim svojstvima.

Sažetak povezanosti

5.1. *Posebnosti zemljopisnog područja*

Konzerve trupca proizvode se u pogonima za konzerviranje koji se nalaze unutar zemljopisnog područja proizvodnje u skladu sa zahtjevima specifikacije proizvoda, posebno u pogledu neindustrijske prerade koja uključuje metode i postupke koji se primjenjuju od davnih vremena i omogućuju očuvanje prirodnih svojstava ribe. Ručno skidanje kože ribe posebno je važna faza u procesu proizvodnje, a provode ga kvalificirani radnici osposobljeni za taj postupak, koji se tradicionalno prenosi s generacije na generaciju.

5.2. *Posebnosti proizvoda*

Neindustrijskim metodama koje se upotrebljavaju za proizvodnju proizvoda čuvaju se sva prirodna svojstva proizvoda, koji se ističe kompaktnom, glatkom i sočnom teksturom, ugodnim mirisom i vrlo karakterističnim okusom plave ribe.

Prethodno navedene vrste trupca koje osiguravaju sirovinu za proizvod, iako migratorne, obično se nalaze duž obale određenog zemljopisnog područja.

5.3. *Uzročna povezanost zemljopisnog područja i kvalitete ili karakteristika proizvoda (za ZOI) odnosno određene kvalitete, ugleda ili drugih karakteristika proizvoda (za ZOZP)*

Migratorne vrste love se na jugu Španjolske već 3 000 godina, otkad su Feničani i Tartežani počeli loviti tunu, trupac i skušu malim mrežama, rudimentarnim okružujućim mrežama plivaricama i običnim udičarskim alatom. Osim ribolova, treba spomenuti i važnost prerađivačke industrije tih migratornih vrsta, čiji počeci datiraju iz prvog stoljeća naše ere. Sve vrste tune i skuše prerađivale su se u tvornicama duž obale Andaluzije. Jedan su od dokaza spremnici koji i danas postoje u poznatim ruševinama Baelo Claudia u Boloniji (Tarifa). Stoga je očuvanje proizvoda ribarstva od vrsta ulovljenih na tom području drevna tradicija u Andaluziji koja se nastavlja i danas primjenom neindustrijskih metoda za proizvodnju prepoznatljivog, visokokvalitetnog proizvoda. Upravo sirovine i neindustrijske proizvodne metode proizvodu daju organoleptička svojstva i čine ga sigurnim i visokokvalitetnim proizvodom.

U neindustrijskom sektoru konzerviranja dominiraju mala i srednja obiteljska poduzeća kojima upravljaju osnivači ili njihovi potomci, što je omogućilo održavanje tradicionalnih metoda proizvodnje. Duge tradicije industrije u Andaluziji i iskustvo neindustrijske proizvodnje koji se prenose s generacije na generaciju jamče kvalificiranu radnu snagu.

Upućivanje na elektroničku adresu (URL) objave specifikacije

https://lajunta.es/5jo4c