C/2025/5006

2025.9.11.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2025/5006)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Melva de Andalucía”

EU hivatkozási szám: PGI-ES-0280-AM01 – 2025.6.12.

1. **A termék elnevezése**

„Melva de Andalucía”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☑ OFJ

☐ OEM

☐ FJ

3. **Ágazat**

☑ Mezőgazdasági termékek

☐ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Azon ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Spanyolország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Név

Dirección General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria [Agrár-élelmiszeripari, innovációs és élelmiszer-ellátási láncokért felelős főigazgatóság]

6. **Standard módosításként való minősítés**

A jóváhagyott módosítás az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkének (4) bekezdésében meghatározott standard módosításnak minősül, mivel nem foglalja magában az elnevezés vagy az elnevezés használatának módosítását, nem hordozza annak veszélyét, hogy érvénytelenné válik a földrajzi területtel való kapcsolat, és nem von magával további korlátozásokat a termék forgalmazása tekintetében.

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

Cím

A termékleírás E. szakaszának („AZ ELŐÁLLÍTÁS MÓDJÁNAK LEÍRÁSA”) módosítása

Leírás

A c) pont, a „Főzés” szövegezését javították annak pontosításával, hogy a víz ellenőrzését a nap elején és a főzővízen kell elvégezni, és most a szövege a következő:

„A sót forrásban lévő édesvízben kell feloldani, a hal méretétől és jellemzőitől függően változó mennyiségben. A felhasznált főzővíz pH-értékét és Cl-értékét annak a napnak az elején kell ellenőrizni, amikor a halakat főzik, hogy elkerülhető legyen az engedélyezett maximális értékek (pH < 9,5 és Cl < 0,8 mg/l) túllépése.”

A g) pont, a „Sterilizálás” megfogalmazását pontosították annak érdekében, hogy egyértelművé tegyék, hogy az elemzéseket mintavétellel kell elvégezni, anélkül, hogy a gyakoriság kérdését az értelmezésre bíznák, és most a szövege a következő:

„Az inkubációs és analitikai vizsgálatokat mintavétellel kell elvégezni a folyamat hatékonyságának ellenőrzése érdekében.”

☐ Ez a módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A termékleírás G. szakaszában („A TERMÉKLEÍRÁSNAK VALÓ MEGFELELÉS ELLENŐRZÉSE”) szereplő információk frissítése

Leírás

Módosított szöveg:

„A termékleírásnak való megfelelés ellenőrzése a termék forgalomba hozatala előtt a borokra, a szeszes italokra és a mezőgazdasági termékekre vonatkozó földrajzi árujelzőkről, valamint a hagyományos különleges termékekről és a mezőgazdasági termékek minőségére utaló választható kifejezésekről szóló, 2024. április 11-i (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelettel összhangban történik.

Az ellenőrzésekért felelős illetékes hatóság Andalúzia Autonóm Közösség Kormánya Regionális Mezőgazdasági, Halászati, Vízügyi és Vidékfejlesztési Minisztériumának agrár-élelmiszeripari, innovációs és élelmiszer-ellátási láncokért felelős főigazgatósága, C/ Tabladilla, s/n, 41071 Seville; tel: +34 955032278; fax: +34 955032112;

E-mail: dgiica.capadr@juntadeandalucia.es

A termékleírás követelményeinek való megfelelés ellenőrzéséért felelős szervekre vonatkozó információk a következő címen találhatók: https://lajunta.es/5fq00 vagy a Regionális Mezőgazdasági, Halászati, Vízügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium honlapján (https://juntadeandalucia.es/organismos/agriculturapescaaguaydesarrollorural.html) az alábbi elérési útvonalon: »Temas« / »Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria« / »Calidad Agroalimentaria« / »Denominaciones de calidad« / »Productos derivados de la pesca« [»Témák« / »Agrár-élelmiszeripar, innováció és élelmiszer-ellátási lánc« / »Agrár-élelmiszeripari minőség« / »Minőségjelzések« / »Halból előállított termékek«].

Kimondottan az ő feladatuk, hogy a termék forgalomba hozatala előtt ellenőrizzék a termékleírásnak való megfelelést.”

☐ Ez a módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A termékleírás H. szakaszának („CÍMKÉZÉS”) és az egységes dokumentum 3.6. pontjának módosítása

Leírás

Törölték az „Indicación Geográfica Protegida” [„oltalom alatt álló földrajzi jelzés”] felirat feltüntetésére vonatkozó követelményt, és beillesztették a szabályozó testület logóját.

Módosított szöveg:

„A »Melva de Andalucía« oltalom alatt álló földrajzi jelzés alá tartozó makrélakonzervet forgalmazó vállalkozások saját címkéjén jól láthatóan szerepelnie kell a »Melva de Andalucía« megnevezésnek és az Európai Unió logójának. A címkének tartalmaznia kell emellett a szabályozó tanács logóját, amelyet az alábbi formában kell a »Melva de Andalucía« oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott minden halkonzerven elhelyezni.”

☑ Ez a módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A termékleírás I. szakaszának („JOGSZABÁLYI KÖVETELMÉNYEK”) törlése

Leírás

A „Jogszabályi követelmények” című I. szakaszt törölték, hogy a termékleírás tartalma összhangba kerüljön a 2024. április 11-i (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 49. cikkében foglaltakkal.

☐ Ez a módosítás érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

Mezőgazdasági termékek eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

„Melva de Andalucía”

EU hivatkozási szám: PGI-ES-0280-AM01 – 2025.6.12.

1. **Elnevezés(ek)**

„Melva de Andalucía”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☐ ☐ OEM

☑ OFJ

☐ ☐ FJ

3. **Azon ország, amelyhez a meghatározott földrajzi terület tartozik**

Spanyolország

4. **A mezőgazdasági termék leírása**

4.1. *A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 felhatalmazáson alapuló rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban*

16 – HÚSBÓL, HALBÓL, RÁKFÉLÉBŐL, PUHATESTŰBŐL VAGY MÁS GERINCTELEN VÍZIÁLLATBÓL VAGY ROVARBÓL KÉSZÜLT TERMÉKEK

03 – HALAK ÉS RÁKFÉLÉK, PUHATESTŰ ÉS MÁS GERINCTELEN VÍZIÁLLATOK

1604 20 90 – Más halból

4.2. *A bejegyzett elnevezéssel jelölt mezőgazdasági termék leírása*

Tonmakrélafilé-konzerv saját levében és olajban, kisipari módon előállítva.

Tömör textúrájú, de puha és lédús, kellemes illatú, az olajos halakra kifejezetten jellemző ízű halkonzerv.

A tonmakrélafilé-konzerv három változatban készül aszerint, hogy milyen felöntőközeget tartalmaz: olívaolajat, napraforgóolajat vagy sós főzővizet. A terméket szögletes vagy henger alakú fémdobozba vagy üvegedénybe csomagolják.

4.3. *A takarmányok beszerzésére vonatkozó eltérések (kizárólag oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott állati eredetű termékek esetében) és a nyersanyagok beszerzésére vonatkozó korlátozások (kizárólag oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott feldolgozott termékek esetében)*

A konzervek előállításához felhasznált nyersanyag az *Auxis rochei* és az *Auxis thazard* fajoktól származik, amelyeknek orsó alakú teste erőteljes, arcorra rövid, két hátúszója egymástól távol áll. Bőrük kék vagy kékesszürke színű, de oldaluk és hasaljuk ezüstös; bőrük igen kemény és erős, és a test fej felőli végétől és az oldalsó középvonaltól eltekintve nem pikkelyes.

4.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A konzervek Andalúziában hagyományosnak számító kisipari módszerrel készülnek. A tonmakréla tisztítását kézi munkával, vegyszerek használata nélkül végzik, így kiváló minőségű, szürkésfehér színű terméket állítanak elő, amely a hal valamennyi tulajdonságát megőrzi.

Felöntőközegként kizárólag sós vizet (egy százaléknál kisebb sótartalommal), olívaolajat vagy napraforgóolajat használnak.

4.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék csomagolására, szeletelésére, aprítására stb. vonatkozó külön szabályok*

–

4.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék jelölésére vonatkozó külön szabályok*

A „Melva de Andalucía” oltalom alatt álló földrajzi jelzés alá tartozó tonmakrélakonzervet forgalmazó vállalkozások saját címkéjén jól láthatóan szerepelnie kell a „Melva de Andalucía” megnevezésnek és az Európai Unió logójának. A címkének tartalmaznia kell emellett a szabályozó tanács logóját, amelyet az alábbi formában kell a „Melva de Andalucía” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott minden halkonzerven elhelyezni.



Minden olyan csomagolási egységen, amelyben az oltalom alá tartozó tonmakrélát a végső fogyasztónak értékesítik, szerepelnie kell egy, a szabályozó tanács által kiadott sorszámozott címkének is. Ezt a címkét a vállalkozás helyezi fel a termékre oly módon, hogy az újrafelhasználás kizárható legyen.

4.7. *A földrajzi terület tömör meghatározása*

A konzervek előállítási területe a következő települések közigazgatási területét foglalja magában: Almería, Adra, Carboneras, Garrucha és Roquetas de Mar (Almería tartomány); Algeciras, Barbate, Cádiz, Chiclana de la Frontera, Chipiona, Conil, La Línea, Puerto de Santa María, Rota, Sanlúcar de Barrameda és Tarifa (Cádiz tartomány); Almúñecar és Motril (Granada tartomány); Ayamonte, Cartaya, Huelva, Isla Cristina, Lepe, Palos de la Frontera és Punta Umbría (Huelva tartomány); Estepona, Fuengirola, Málaga, Marbella és Vélez-Málaga (Málaga tartomány).

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A földrajzi eredettel való ok-okozati kapcsolat a következőkön alapul:

☑ Hírnév

☑ Adott minőség

☐ Egyéb jellemzők.

A kapcsolat összefoglalása

5.1. *A földrajzi terület sajátosságai*

A tonmakrélakonzervet az előállítás földrajzi területén található konzervüzemekben állítják elő a termékleírásban foglalt, különösen a kisipari feldolgozásra vonatkozó követelményeknek megfelelően, az ókor óta használatos, a hal természetes jellemzőinek megőrzését lehetővé tevő módszerek és eljárások alkalmazásával. A termék előállítási folyamatán belül különösen fontos helyet foglal el a hal kézi tisztítása. Ezt a műveletet tapasztalt, értő kezek végzik, és az ehhez szükséges szaktudás hagyományos módon, nemzedékről nemzedékre öröklődik.

5.2. *A termék sajátosságai*

Az előállítás során alkalmazott kisipari módszereknek köszönhetően a termék megőrzi valamennyi természetes tulajdonságát: tömör, puha és lédús, illata kellemes, íze az olajos halakéra jellemző.

A konzerv nyersanyaga a fent meghatározott fajokhoz tartozó tonmakréla. Annak ellenére, hogy vándorló halfajokról van szó, ezek a halak rendszeresen megtalálhatók az előállítási terület parti vizeiben.

5.3. *A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti ok-okozati kapcsolat*

Dél-Spanyolországban a vándorló halfajok halászata háromezer évvel ezelőtt kezdődött, amikor a föníciaiak és a tartesszosziak kis hálókkal, kezdetleges erszényes kerítőhálókkal és az akkor már régóta ismert horoggal és horogsorral elkezdték kifogni a tonhalakat, a tonmakrélákat és a makrélákat. A halászat mellett említést érdemel a szóban forgó vándorló halfajok feldolgozásával foglalkozó ipar is, amely az első században indult fejlődésnek. Andalúzia partvidékén több virágzó manufaktúrában dolgozták fel a tonhalakat és a különböző makrélafféléket. A Baelo Claudia de Bolonia (Tarifa) jól ismert romjai a ma is látható víztárolókkal csak egy példa a sok közül. Ennek megfelelően az ezen a területen fogott fajokból származó halászati termékek tartósítása olyan, emberemlékezet óta hagyományos, a kisipari eljárásokat napjainkig őrző tevékenységnek számít, amelynek eredményeképpen kiváló minőségű, jellegzetes termékek készülnek. Ez pontosan az alapanyagoknak és a kisipari előállítási módszernek köszönhető, amelyek biztosítják a termék érzékszervi tulajdonságait, és biztonságos, kiváló minőségű termékké teszik.

A kisipari konzervipart jellemzően kis- és közepes méretű családi vállalkozások uralják, amelyeket az alapítók vagy azok leszármazottai irányítanak, ami lehetővé tette a termék előállítására használt kisipari módszerek fennmaradását az idők folyamán. A kisipari eljárások apáról fiúra szálló hagyománya teszi lehetővé a termék kisipari előállítását és garantálja a hozzáértő munkaerőt.

Elektronikus (URL-)hivatkozás a termékleírás közzétételére

https://lajunta.es/5jo4c