C/2025/5006

11.9.2025

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2025/5006)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Melva de Andalucía»

Numero di riferimento UE: PGI-ES-0280-AM01 — 12.6.2025

1. **Nome del prodotto**

Melva de Andalucía

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ IGP

☐ DOP

☐ IG

3. **Settore**

☑ Prodotti agricoli

☐ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Spagna

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Nome

Dirección General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

La modifica approvata soddisfa la definizione di modifica ordinaria quale prevista all'articolo 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143, in quanto non comprende un cambiamento del nome o dell'uso del nome e non rischia di annullare il legame con la zona geografica né comporta nuove restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

Titolo

Modifica della sezione E) del disciplinare, DESCRIZIONE DEL METODO DI OTTENIMENTO DEL PRODOTTO.

Descrizione

La formulazione della lettera c) «Cottura» viene migliorata come segue, specificando che i controlli sull'acqua saranno effettuati all'inizio della giornata e sull'acqua di cottura:

«Verrà disciolta una determinata quantità di sale in acqua potabile bollente, variabile a seconda delle dimensioni e delle caratteristiche dei pesci. I valori di pH e Cl dell'acqua utilizzata nella cottura devono essere monitorati all'inizio del giorno in cui i pesci vengono cotti, al fine di evitare il superamento dei valori massimi autorizzati (pH < 9,5 e Cl < 0,8 mg/l).».

La formulazione della lettera g) «Sterilizzazione» viene migliorata come segue per chiarire che le analisi saranno effettuate a campione, con una frequenza che non lasci spazio all'interpretazione:

«Verranno effettuate prove di incubazione e di analisi a campione per verificare l'efficacia del processo.».

☐ La modifica incide sul documento unico.

Titolo

Aggiornamento delle informazioni della sezione G) del disciplinare, VERIFICA DEL RISPETTO DEL DISCIPLINARE.

Descrizione

Testo modificato:

«La verifica del rispetto del disciplinare anteriormente alla commercializzazione del prodotto è condotta conformemente al regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli.

L'autorità competente designata responsabile dei controlli è 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 Siviglia; Tel: 955 032 278; Fax: 955 032 112;

E-mail: dgiica.capadr@juntadeandalucia.es

Le informazioni riguardanti le strutture incaricate di verificare il rispetto delle condizioni di cui al disciplinare sono consultabili all'indirizzo seguente: https://lajunta.es/5fq00 oppure a partire dalla pagina iniziale del sito della Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente de la Junta de Andalucía (http://www.juntadeandalucia.es/organismos/agriculturapescaydesarrollorural.html), cliccando successivamente su: "Temas" (Temi)/"Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria" (Industrie, innovazione e filiera agroalimentare)/"Calidad Agroalimentaria" (Qualità agroalimentare)/"Denominaciones de calidad" (Denominazioni di qualità)/"Productos derivados de la pesca" (Prodotti derivati dalla pesca).

Le funzioni specifiche sono quelle relative alla verifica del rispetto del disciplinare prima della commercializzazione del prodotto.»

☐ La modifica incide sul documento unico.

Titolo

Modifica della sezione H) del disciplinare ETICHETTATURA e del punto 3.6 del documento unico.

Descrizione

È soppresso l'obbligo di includere la dicitura «Indicazione geografica protetta» ed è stato inserito l'emblema del Consejo Regulador.

Testo modificato:

«Nelle etichette proprie di ogni industria che commercializza la conserva di tombarello tutelata dall'IGP "Melva de Andalucía" devono figurare in modo ben visibile la dicitura "Melva de Andalucía" e il simbolo dell'Unione europea. Inoltre, deve apparire l'emblema del Consejo Regulador che si indica in prosieguo e che è obbligatorio su tutte le conserve di "Melva de Andalucía" tutelate dalla suddetta indicazione.».

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

È soppressa la sezione I) del disciplinare CONFORMITÀ ALLA NORMATIVA VIGENTE.

Descrizione

La sezione I), «Conformità alla normativa vigente», è soppressa per adeguare il contenuto del disciplinare a quanto stabilito dall'articolo 49 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024.

☐ La modifica incide sul documento unico.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei prodotti agricoli

«Melva de Andalucía»

Numero di riferimento UE: PGI-ES-0280-AM01 — 12.6.2025

1. **Nome**

Melva de Andalucía

2. **Tipo di indicazione geografica**

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Stato membro cui appartiene la zona geografica delimitata**

Spagna

4. **Descrizione del prodotto agricolo**

4.1. *Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143*

16 — PREPARAZIONI DI CARNE, DI PESCI O DI CROSTACEI, DI MOLLUSCHI O DI ALTRI INVERTEBRATI ACQUATICI, O DI INSETTI

03 — PESCI E CROSTACEI, MOLLUSCHI E ALTRI INVERTEBRATI ACQUATICI

1604 20 90 — di altri pesci

4.2. *Descrizione del prodotto agricolo cui si applica il nome registrato*

Conserve di filetti di tombarello al naturale o sott'olio, prodotti artigianalmente.

Si tratta di una conserva contraddistinta da una consistenza compatta, dolce e succosa, dal profumo gradevole e dal gusto molto caratteristico di pesce azzurro.

I filetti di tombarello in conserva si presentano in tre varianti in base al liquido di conservazione utilizzato: olio d'oliva, olio di girasole o acqua di cottura. Essi vengono conservati in recipienti metallici rettangolari o cilindrici oppure in boccali di vetro.

4.3. *Deroghe alla provenienza dei mangimi (solo per i prodotti di origine animale designati da una denominazione di origine protetta) e restrizioni alla provenienza delle materie prime (solo per i prodotti trasformati designati da un'indicazione geografica protetta)*

La materia prima adoperata nelle conserve proviene dalle specie «Auxis rochei» e «Auxis thazard», pesci dal corpo robusto, allungato e arrotondato, con la testa corta e due pinne laterali nettamente separate. Sono di colore azzurrino o grigio azzurrino, fianchi e ventre argentati; la pelle è molto dura e resistente, totalmente priva di scaglie, tranne nella parte anteriore del corpo e lungo la linea laterale.

4.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Il processo di produzione delle conserve è un processo artigianale e tradizionale andaluso. La spellatura del pesce viene fatta manualmente, senza l'uso di prodotti chimici, ottenendo così un prodotto di ottima qualità, di colore bianco-grigio, che conserva tutte le sue proprietà.

Come liquido di conservazione si utilizzano esclusivamente acqua salata (contenuto di sale non superiore all'1 %), olio di oliva o olio di semi di girasole.

4.5. *Norme specifiche in materia di confezionamento, affettatura, grattugiatura ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

-

4.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Nelle etichette proprie di ogni industria che commercializza la conserva di tombarello tutelata dall'IGP «Melva de Andalucía» devono figurare in modo ben visibile la dicitura «Melva de Andalucía» e il simbolo dell'Unione europea. Inoltre, deve apparire l'emblema del Consejo Regulador che si indica in prosieguo e che è obbligatorio su tutte le conserve di «Melva de Andalucía» tutelate dalla suddetta indicazione.



Qualunque sia il contenitore mediante il quale si immette sul mercato il tombarello tutelato per il consumo, dovrà essere provvisto di etichetta numerata e rilasciata dal Consejo Regulador che sarà apposta dalla relativa impresa e sempre in forma tale da impedire una riutilizzazione della stessa.

4.7. *Delimitazione concisa della zona geografica*

La zona di produzione delle conserve è costituita dai territori comunali di Almería, Adra, Carboneras, Garrucha e Roquetas de Mar nella provincia di Almería; Algeciras, Barbate, Cádiz, Chiclana de la Frontera, Chipiona, Conil, La Línea, Puerto de Santa María, Rota, Sanlúcar de Barrameda e Tarifa nella provincia di Cádiz; Almuñécar e Motril nella provincia di Granada; Ayamonte, Cartaya, Huelva, Isla Cristina, Lepe, Palos de la Frontera e Punta Umbría nella provincia di Huelva; Estepona, Fuengirola, Málaga, Marbella e Vélez-Málaga nella provincia di Málaga.

5. **Legame con la zona geografica**

Il legame causale con l'origine geografica si basa su:

☑ la reputazione

☑ una determinata qualità

☐ altre caratteristiche

Sintesi del legame

5.1. *Specificità della zona geografica*

Le conserve di tombarello sono prodotte e condizionate nelle industrie conserviere situate nell'area geografica della zona di produzione, nel rispetto dei requisiti del disciplinare, in modo particolare di quello relativo alla produzione artigianale basata su metodi e procedimenti utilizzati anticamente che consentono di mantenere intatte le caratteristiche naturali del pesce. La fase della spellatura manuale è particolarmente importante nel processo di produzione e viene effettuata da mani esperte avvezze a questo tipo di operazione, la cui conoscenza si trasmette di generazione in generazione.

5.2. *Specificità del prodotto*

I processi artigianali mediante i quali vengono elaborati i prodotti permettono di conservare tutte le relative caratteristiche naturali distintive di una consistenza compatta, morbida e succosa, dall'odore gradevole e dal sapore molto caratteristico di pesce azzurro.

La materia prima da cui sono prodotte queste conserve è costituita dal tombarello delle specie sopra menzionate le quali, benché migratorie, si trovano abitualmente presso le coste della zona geografica indicata.

5.3. *Legame causale fra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)*

Nel sud della Spagna, la pesca delle specie migratorie risale a tremila anni fa, da quando i Fenici e le antiche popolazioni andaluse iniziarono a catturare tonni, tombarelli e sgombri con piccole reti, nasse rudimentali e ami tradizionali. Oltre all'attività della pesca vera e propria occorre ricordare anche l'importanza dell'industria della trasformazione di queste specie migratorie, aspetto, questo, che è andato sviluppandosi nel primo secolo. Tutti i tipi di tonnidi e di sgombridi venivano preparati in stabilimenti che prosperavano su tutto il litorale andaluso. Le celebri vestigia di Baelo Claudia a Bolonia (Tarifa) e i loro bacini ancor'oggi visibili ne sono una testimonianza. Pertanto, l'attività di produzione di conserve di pesce in Andalusia, prodotte dalle specie catturate in zona, fa parte di una tradizione che si perde nella notte dei tempi, che è viva ancora oggi e che mantiene quei processi artigianali di produzione tali da permettere di ottenere prodotti di una qualità che si differenzia, grazie in particolare alla materia prima e al tipo di produzione artigianale, che conferisce al prodotto le caratteristiche organolettiche, rendendo queste conserve prodotti di grande qualità e con garanzia di sicurezza alimentare.

L'industria conserviera artigianale è stata sviluppata da aziende a conduzione familiare che hanno costituito piccole e medie imprese dirette dai proprietari fondatori o dai loro discendenti, cosa questa che ha reso possibile che nel corso del tempo venissero tramandate le tecniche artigianali di elaborazione del prodotto. La lunga esperienza della lavorazione artigianale di questo prodotto, tramandatasi di padre in figlio, è una garanzia della perizia della manodopera di questo settore.

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

https://lajunta.es/5jo4c