C/2025/5006

11.9.2025.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 [1] 5. panta 4. punktu

(C/2025/5006)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

“Melva de Andalucía”

ES atsauces numurs: PGI-ES-0280-AM01 – 12.6.2025.

1. **Produkta nosaukums**

“Melva de Andalucía”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☑ AĢIN

☐ ACVN

☐ ĢIN

3. **Nozare**

☑ Lauksaimniecības produkti

☐ Vīni

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals**

Spānija

5. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Nosaukums

Dirección General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria [Lauksaimniecības pārtikas rūpniecības, inovācijas un pārtikas piegādes ķēdes ģenerāldirektorāts]

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Uz apstiprināto grozījumu attiecas standarta grozījuma definīcija, kas sniegta Regulas (ES) 2024/1143 24. panta 4. punktā, jo tas neietver nosaukuma vai tā lietojuma maiņu, nerada risku, ka spēku zaudēs saikne ar ģeogrāfisko apgabalu, un neparedz turpmākus produkta tirdzniecības ierobežojumus.

[1] Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Apstiprinātā(-o) standarta grozījuma(-u) apraksts**

Nosaukums

Grozījums produkta specifikācijas E iedaļā "RAŽOŠANAS METODES APRAKSTS"

Apraksts

Uzlabots c) punkta "Pagatavošana" formulējums, precizējot, ka dienas sākumā jāveic zivju pagatavošanai paredzētā ūdens pārbaude, un tagad tas ir izteikts šādā redakcijā:

"Verdošā saldūdenī jāizšķīdina sāls, kura daudzums jāpielāgo zivju lielumam un īpašībām. Gatavojot zivis, attiecīgās dienas sākumā jāveic to pagatavošanai izmantotā ūdens pH un Cl vērtību pārbaude, lai nepieļautu, ka tiek pārsniegtas maksimālās atļautās vērtības (pH < 9,5 un Cl < 0,8 mg/l)."

Uzlabots g) punkta "Sterilizācija" formulējums, precizējot, ka analīzes jāveic, ņemot paraugus, un nosakot, ka to veikšanas biežums nav interpretējams; tagad tas izteikts šādā redakcijā:

"Inkubācija un analītiskie testi jāveic, ņemot paraugus, lai pārbaudītu procesa efektivitāti."

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Nosaukums

Informācijas atjauninājums specifikācijas G iedaļā "PĀRBAUDE ATTIECĪBĀ UZ ATBILSTĪBU PRODUKTA SPECIFIKĀCIJAI"

Apraksts

Grozītā redakcija:

"Atbilstību produkta specifikācijai pirms produkta laišanas tirgū pārbauda saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes 2024. gada 11. aprīļa Regulu (ES) 2024/1143 par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem.

Par pārbaudēm atbildīgā izraudzītā kompetentā iestāde ir Andalūzijas autonomā apgabala valdības Lauksaimniecības, zivsaimniecības, ūdenssaimniecības un lauku attīstības ministrijas Lauksaimniecības pārtikas rūpniecības, inovācijas un pārtikas piegādes ķēdes ģenerāldirektorāts, *C/ Tabladilla, s/n*, 41071 *Seville*, tālr.: +34 955032278, fakss: +34 955032112,

E-pasts: dgiica.capadr@juntadeandalucia.es.

Informācija par struktūrām, kas atbild par pārbaudi attiecībā uz atbilstību produkta specifikācijai, atrodama tīmekļa vietnē https://lajunta.es/5fq00 vai Reģionālās lauksaimniecības, zivsaimniecības, ūdenssaimniecības un lauku attīstības ministrijas mājaslapā (https://juntadeandalucia.es/organismos/agriculturapescaaguaydesarrollorural.html), meklējot šādi: "Temas" / "Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria" / "Calidad Agroalimentaria" / "Denominaciones de calidad" / "Productos derivados de la pesca" ["Temati" / "Lauksaimniecības pārtikas rūpniecība, inovācija un pārtikas piegādes ķēde" / "Lauksaimniecības pārtikas kvalitāte" / "Kvalitātes apzīmējumi" / "Produkti, kas iegūti no zivīm"].

To uzdevums ir pirms produkta laišanas tirgū pārbaudīt, vai tas atbilst produkta specifikācijai."

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Nosaukums

Grozījums produkta specifikācijas H iedaļā "MARĶĒJUMS" un vienotā dokumenta 3.6. punktā

Apraksts

Svītrota prasība iekļaut vārdus "Indicación Geográfica Protegida" ["aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde"] un iekļauts regulatīvās padomes logotips.

Grozītā redakcija:

"Katra ražotāja, kurš tirgo ar aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi "Melva de Andalucía" apzīmēto produktu, individuālajā etiķetē jābūt skaidri norādītam nosaukumam "Melva de Andalucía" un Eiropas Savienības simbolam. Turklāt uz visu konservēto ar aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi "Melva de Andalucía" apzīmēto produktu fasējuma jābūt turpmāk norādītajam regulatīvās padomes logotipam."

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Nosaukums

Produkta specifikācijas I iedaļas "TIESĪBU AKTU PRASĪBAS" svītrošana

Apraksts

Produkta specifikācijas I iedaļa "Tiesību aktu prasības" ir svītrota, lai specifikācijas saturu saskaņotu ar Eiropas Parlamenta un Padomes 2024. gada 11. aprīļa Regulas (ES) 2024/1143 49. pantu.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

Lauksaimniecības produktu cilmes vietas nosaukumi un ģeogrāfiskās izcelsmes norādes

"Melva de Andalucía"

ES atsauces numurs: PGI-ES-0280-AM01 – 12.6.2025.

1. **Nosaukums(-i)**

"Melva de Andalucía"

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☐ ACVN

☑ AĢIN

☐ ĢIN

3. **Valsts, pie kuras pieder definētais ģeogrāfiskais apgabals**

Spānija

4. **Lauksaimniecības produkta apraksts**

4.1. *Lauksaimniecības produkta klasifikācija saskaņā ar kombinētās nomenklatūras pozīciju un kodu atbilstoši Regulas (ES) 2024/1143 6. panta 1. punktam*

16 – GAĻAS, ZIVJU UN VĒŽVEIDĪGO, MĪKSTMIEŠU VAI CITU ŪDENS BEZMUGURKAULNIEKU, VAI KUKAIŅU IZSTRĀDĀJUMI

03 – ZIVIS UN VĒŽVEIDĪGIE, MĪKSTMIEŠI UN CITI ŪDENS BEZMUGURKAULNIEKI

1604 20 90 – no citām zivīm

4.2. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta apraksts*

Mājamatnieciski izgatavoti konservi – fregates tunzivju filejas savā sulā vai olīveļļā.

Tas ir izcilas kvalitātes konservēts produkts ar stingru konsistenci, maigs un sulīgs, ar patīkamu smaržu un ļoti raksturīgu treknas zivs garšu.

Fregates tunzivju fileju konserviem ir trīs varianti atkarībā no lietotā pārliešanas šķidruma – olīveļļas, saulespuķu eļļas vai pagatavošanas ūdens. Tos fasē taisnstūrveida vai cilindriskās metāla kārbās vai stikla burkās.

4.3. *Atkāpes attiecībā uz dzīvnieku barības iegūšanu (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu) un izejvielu iegūšanas ierobežojumi (tikai pārstrādātiem produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi)*

Konserviem izmantotais izejmateriāls ir *Auxis rochei* un *Auxis thazard* sugas zivis, kurām ir spēcīgs, iegarens un ieapaļš ķermenis, strups purns un divas atsevišķas muguras spuras. Zivis ir zilganā vai zilgani pelēkā krāsā, sāni un vēders – sudrabaini, āda – ļoti cieta un stingra, pilnīgi bez zvīņām, izņemot ķermeņa priekšdaļu un daļu gar sānu līniju.

4.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Konservus izgatavo, izmantojot mājamatnieciskas metodes un ievērojot Andalūzijā tradicionālus paņēmienus. Fregates tunzivīm ādu novelk ar rokām, neizmantojot ķīmiskas vielas, tādējādi iegūstot izcilas kvalitātes produktu pelēkbaltā krāsā un saglabājot visas zivij raksturīgās īpašības.

Kā pārliešanas šķidrumu izmanto tikai sālsūdeni (kura sāls saturs ir mazāks par vienu procentu), olīveļļu vai saulespuķu eļļu.

4.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta iepakošanas, griešanas, rīvēšanas u. c. īpašie noteikumi*

—

4.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Katra ražotāja, kurš tirgo ar aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi "Melva de Andalucía" apzīmēto produktu, individuālajā etiķetē jābūt skaidri norādītam nosaukumam "Melva de Andalucía" un Eiropas Savienības simbolam. Turklāt uz visu konservēto ar aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi "Melva de Andalucía" apzīmēto produktu fasējuma jābūt turpmāk norādītajam regulatīvās padomes logotipam.



Jebkura veida fasējumam, kurā ar šo nosaukumu aizsargātos fregates tunzivju konservus piedāvā patēriņam, jābūt ar regulatīvās padomes izdotu numurētu etiķeti, ko piestiprina ražošanas uzņēmumā tādā veidā, lai nebūtu iespējama tās atkārtota izmantošana.

4.7. *Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija*

Konservu izgatavošanas apgabals ietver *Almería, Adra, Carboneras, Garrucha* un *Roquetas de Mar* pašvaldību teritoriju Almerijas [*Almería*] provincē, *Algeciras, Barbate, Cádiz, Chiclana de la Frontera, Chipiona, Conil, La Línea, Puerto de Santa María, Rota, Sanlúcar de Barrameda* un *Tarifa* pašvaldību teritoriju Kadisas [*Cádiz*] provincē, *Almúñecar* un *Motril* pašvaldības teritoriju Granadas [*Granada*] provincē, *Ayamonte, Cartaya, Huelva, Isla Cristina, Lepe, Palos de la Frontera* un *Punta Umbría* pašvaldības teritoriju Velvas [*Huelva*] provincē un *Estepona, Fuengirola, Málaga, Marbella* un *Vélez-Málaga* pašvaldību teritoriju Malagas [*Málaga*] provincē.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Cēloniskā saikne ar ģeogrāfisko izcelsmi pamatojas uz:

☑ reputāciju;

☑ attiecīgu kvalitāti;

☐ citām īpašībām.

Kopsavilkums par saikni

5.1. *Ģeogrāfiskā apgabala specifika*

Fregates tunzivs konservus izgatavo konservu ražošanas uzņēmumos, kas atrodas minētajā ģeogrāfiskajā apgabalā, ievērojot produkta specifikācijā norādītos elementus, it sevišķi attiecībā uz mājamatniecisku izgatavošanu, izmantojot tādas pašas metodes un procesus kā senatnē un tādējādi saglabājot zivju dabīgās īpašības. Īpaša nozīme produkta gatavošanas procesā ir zivs ādas novilkšanai ar rokām – šo darbību veic lietpratēji, izmantojot prasmes, kas tradicionālā veidā pārņemtas no paaudzes paaudzē.

5.2. *Produkta specifika*

Mājamatnieciskie procesi, ko izmanto "Melva de Andalucía" konservu izgatavošanā, ļauj saglabāt visas zivju dabīgās īpašības – tām ir stingra konsistence, tās ir maigas un sulīgas, tām ir patīkama smarža un ļoti raksturīga treknas zivs garša.

Šo konservu izgatavošanas izejviela ir iepriekš norādīto sugu fregates tunzivis; lai gan minētās sugas ir migrējošas, šo sugu fregates tunzivis parasti ir sastopamas pie norādītā ģeogrāfiskā apgabala krastiem.

5.3. *Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām (ACVN) vai produkta īpašo kvalitāti, reputāciju vai citām īpašībām (AĢIN)*

Migrējošu sugu zivju zvejas aizsākumi Spānijas dienvidos sniedzas 3 000 gadu senā pagātnē, kad feniķieši un tartesieši sāka zvejot tunzivis, fregates tunzivis un makreles, izmantojot nelielus tīklus, primitīvus riņķvadus un parastus āķus. Tāpat jānorāda, ka līdztekus zvejai liela nozīme bija arī šo migrējošo sugu zivju apstrādes nozarei, kas uzplauka I gadsimtā. Visu veidu tunzivju un makreļu produkti tika gatavoti ražotnēs visā Andalūzijas piekrastē. Ievērojamās *Baelo Claudia de Bolonia* drupas Tarifā [*Tarifa*], kurās vēl šodien ir redzami zivju dīķi, ir tikai viens piemērs. Tas nozīmē, ka attiecīgajā apgabalā nozvejoto sugu zivju produktu konservēšana Andalūzijā ir neatminami sena tradīcija, kas saglabājusies līdz mūsdienām, saglabājoties amatnieciskajiem izgatavošanas procesiem, kuros tiek iegūts atšķirīgs, augstas kvalitātes produkts. Tieši izmantotā izejviela un amatnieciskā ražošanas metode piešķir produktam tā raksturīgās organoleptiskās īpašības un nodrošina tā augsto kvalitāti un pārtikas nekaitīgumu.

Amatniecības līmeņa konservēšanas nozari galvenokārt veido mazi un vidēji ģimenes uzņēmumi, kurus vada to īpašnieki un dibinātāji vai viņu mantinieki, un tas ir ļāvis mājamatnieciskajām produkta izgatavošanas metodēm šajos uzņēmumos saglabāties līdz mūsdienām. Šīs nozares senās tradīcijas Andalūzijā un šā produkta mājamatnieciskās izgatavošanas pieredzes nodošana no paaudzes paaudzē nodrošina prasmīgu darbaspēku.

Elektroniska atsauce (*URL*) uz produkta specifikācijas publikāciju

https://lajunta.es/5jo4c