Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2025/5006

11.9.2025

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 [1] van de Commissie

(C/2025/5006)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

"Melva de Andalucía"

EU-referentienummer: PGI-ES-0280-AM01 — 12.6.2025

1. **Naam van het product**

Melva de Andalucía

2. **Type geografische aanduiding**

☑ BGA

☐ BOB

☐ GA

3. **Sector**

☑ Landbouwproducten

☐ Wijnen

☐ Gedistilleerde dranken

4. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Spanje

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

Naam

Dirección General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria (directeur-generaal Agrovoedingsindustrie, Innovatie en de Voedselketen)

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

De goedgekeurde wijziging voldoet aan de definitie van een standaardwijziging in artikel 24, lid 4, van Verordening (EU) 2024/1143, aangezien zij geen wijziging van de naam of het gebruik ervan inhoudt, geen risico inhoudt dat het verband met het geografische gebied wordt verbroken of dat verdere beperkingen op de afzet van het product ontstaan.

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

Titel

Wijziging van punt E) "DESCRIPCIÓN DEL MÉTODO DE OBTENCIÓN DEL PRODUCTO" (BESCHRIJVING VAN DE WERKWIJZE VOOR HET VERKRIJGEN VAN HET PRODUCT) van het productdossier.

Beschrijving

De formulering van punt c) "Cocido" (koken) is verbeterd door te specificeren dat de controle van het water aan het begin van de dag en voor het koken plaatsvindt, en wel als volgt:

"Het koken vindt plaats in een oplossing van zout en drinkwater die aan de kook wordt gebracht en die varieert naargelang van de grootte en de kenmerken van de vis. Aan het begin van de dag waarop de vis wordt gekookt, moeten de pH-waarde en het Cl-gehalte van het voor het koken gebruikte water worden gecontroleerd om te voorkomen dat de maximaal toelaatbare waarden (pH < 9,5 en Cl < 0,8 mg/l) worden overschreden."

De formulering van punt g) "Esterilización" (sterilisatie) is verbeterd om te verduidelijken dat de analysen steekproefsgewijs worden uitgevoerd, zonder enige interpretatiemarge voor de analysefrequentie, en wel als volgt:

"Incubatietests en analysen moeten steekproefsgewijs worden uitgevoerd om de doeltreffendheid van het proces te verifiëren."

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Titel

Bijwerken van de gegevens bij punt G) "VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DEL PLIEGO DE CONDICIONES" (VERIFICATIE VAN DE NALEVING VAN HET PRODUCTDOSSIER).

Beschrijving

Gewijzigde tekst:

"De controle op de naleving van het productdossier, voordat het product op de markt wordt gebracht, wordt verricht overeenkomstig Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten.

De voor de controles bevoegde autoriteit is het Dirección General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía (directoraat-generaal Industrie, Innovatie en Voedselvoorzieningsketen van het ministerie van Landbouw, Visserij, Water en Plattelandsontwikkeling van de regering van de autonome regio Andalusië), C/ Tabladilla, s/n, 41071, Sevilla (Spanje). Tel. +34 955032278; Fax +34 955 032 112;

E-mailadres: dgiica.capadr@juntadeandalucia.es

Voor informatie over de organen die belast zijn met het controleren van de naleving van de voorschriften van het productdossier, zie: https://lajunta.es/5fq00, of op de startpagina van de website van de Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural (https://juntadeandalucia.es/organismos/agriculturapescaaguaydesarrollorural.html), door achtereenvolgens te klikken op: "Temas"/"Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria"/"Calidad Agroalimentaria"/"Denominaciones de calidad"/"Productos derivados de la pesca".

En de specifieke functies zullen worden bepaald aan de hand van de controle van de naleving van het productdossier vóór het in de handel brengen."

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Titel

Wijziging van punt H) "ETIQUETADO" (ETIKETTERING) van het productdossier, evenals punt 3.6 van het enig document.

Beschrijving

De verplichting om de vermelding "Indicación Geográfica Protegida" (beschermde geografische aanduiding) op te nemen, is geschrapt en het logo van de Consejo Regulador is toegevoegd.

Gewijzigde tekst:

"Op de etiketten van elk bedrijf dat conserven van kogeltonijn op de markt brengt die onder de beschermde geografische aanduiding "Melva de Andalucía" vallen, moeten duidelijk zichtbaar de benaming "Melva de Andalucía" en het logo van de Europese Unie worden aangebracht. Het logo van de Consejo Regulador, dat hieronder wordt weergegeven en verplicht moet worden gebruikt, moet ook worden aangebracht op het etiket van alle conserven "Melva de Andalucía" die door deze aanduiding worden beschermd."

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Schrapping van punt I) "REQUISITOS LEGISLATIVOS" (WETTELIJKE EISEN) uit het productdossier.

Beschrijving

Punt I) "Wettelijke eisen" is geschrapt om de inhoud van het productdossier af te stemmen op die van artikel 49 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van landbouwproducten

"Melva de Andalucía"

EU-referentienummer: PGI-ES-0280-AM01 — 12.6.2025

1. **Naam/namen**

Melva de Andalucía

2. **Type geografische aanduiding**

☐ BOB

☑ BGA

☐ GA

3. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Spanje

4. **Beschrijving van het landbouwproduct**

4.1. *Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143*

16 — BEREIDINGEN VAN VLEES, VAN VIS, VAN SCHAALDIEREN, VAN WEEKDIEREN, VAN ANDERE ONGEWERVELDE WATERDIEREN OF VAN INSECTEN

03 — VIS, SCHAALDIEREN, WEEKDIEREN EN ANDERE ONGEWERVELDE WATERDIEREN

1604 20 90 — van andere vissoorten

4.2. *Beschrijving van het landbouwproduct waarop de geregistreerde naam van toepassing is*

Conserven van kogeltonijnfilet in eigen nat en in olie, ambachtelijk verwerkt.

Het betreft een product met een compacte, zachte en sappige textuur, een aangename geur en de zeer typische smaak van vette vis.

De kogeltonijnfilets in conserven worden aangeboden in drie varianten naar gelang van de opgietvloeistof die wordt gebruikt: olijfolie, zonnebloemolie of kookwater. Ze worden verpakt in rechthoekige of cilindervormige blikjes of in glazen potten.

4.3. *Afwijkingen inzake het betrekken van diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong met een beschermde oorsprongsbenaming) en beperkingen op het betrekken van grondstoffen (alleen voor verwerkte producten met een beschermde geografische aanduiding)*

De grondstof die voor de conserven wordt gebruikt, is afkomstig van de soorten “Auxis rochei” en “Auxis thazard”; deze vis is stevig, lang en rond, heeft een korte snuit en twee ver uit elkaar staande rugvinnen. De kleur is blauw of grijsblauw, de buik en de flanken zijn zilvergrijs en de huid is hard en sterk en zonder schubben, behalve vooraan en aan de zijkant.

4.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

De conserven worden op ambachtelijke wijze geproduceerd, zoals van oudsher gebruikelijk is in Andalusië. De kogeltonijn wordt handmatig ontveld, zonder gebruik van chemische middelen. Op deze wijze wordt een product van de hoogste kwaliteit verkregen, met een wit-grijsachtige kleur, dat al zijn eigenschappen behoudt.

Als opgietvloeistof wordt uitsluitend zout water (met een zoutgehalte van minder dan 1 %), olijfolie of zonnebloemolie gebruikt.

4.5. *Specifieke regels voor het verpakken, in plakken snijden, raspen enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

4.6. *Specifieke regels inzake de etikettering van het landbouwproduct waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Op de etiketten van elk bedrijf dat conserven van kogeltonijn op de markt brengt die onder de beschermde geografische aanduiding “Melva de Andalucía” vallen, moeten duidelijk zichtbaar de benaming “Melva de Andalucía” en het logo van de Europese Unie worden aangebracht. Het logo van de Consejo Regulador, dat hieronder wordt weergegeven en verplicht moet worden gebruikt, moet ook worden aangebracht op het etiket van alle conserven “Melva de Andalucía” die door deze aanduiding worden beschermd.



Alle soorten verpakkingen waarin de beschermde kogeltonijn voor consumptie wordt aangeboden, moeten voorzien zijn van een door de Consejo Regulador afgegeven genummerd etiket dat in het bedrijf op zodanige wijze moet worden aangebracht dat het geen tweede keer kan worden gebruikt.

4.7. *Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied*

Het gebied waar de conserven worden verwerkt, omvat de gemeenten Almería, Adra, Carboneras, Garrucha en Roquetas de Mar in de provincie Almería; Algeciras, Barbate, Cádiz, Chiclana de la Frontera, Chipiona, Conil, La Línea, Puerto de Santa María, Rota, Sanlúcar de Barrameda en Tarifa in de provincie Cádiz; Almúñecar en Motril in de provincie Granada; Ayamonte, Cartaya, Huelva, Isla Cristina, Lepe, Palos de la Frontera en Punta Umbría in de provincie Huelva; Estepona, Fuengirola, Málaga, Marbella en Vélez-Málaga in de provincie Málaga.

5. **Verband met het geografische gebied**

Het oorzakelijk verband met de geografische oorsprong is gebaseerd op:

☑ Faam

☑ Vastgestelde kwaliteit

☐ Overige kenmerken

Samenvatting van het verband

5.1. *Specificiteit van het geografische gebied*

De conserven van kogeltonijn worden verwerkt in de conservenfabrieken die in het geografische verwerkingsgebied liggen; daarbij worden de in het productdossier opgenomen kenmerken in acht genomen, met name inzake de ambachtelijke verwerking volgens sinds de oudheid toegepaste methoden en procedés waardoor de vis zijn natuurlijke kenmerken behoudt. Het stadium van het handmatige ontvellen neemt een bijzondere plaats in binnen het verwerkingsproces van het product, omdat het mensen met deskundige, geoefende handen vereist die deze vaardigheid traditioneel van generatie op generatie doorgeven.

5.2. *Specificiteit van het product*

Dankzij de ambachtelijke verwerkingsmethoden voor deze producten worden alle natuurlijke kenmerken behouden, namelijk een compacte, zachte en sappige textuur met een aangename geur en de zeer typische smaak van vette vis.

Voor de conserven wordt als grondstof kogeltonijn van de bovengenoemde soorten gebruikt. Hoewel het migrerende soorten betreft, komen ze doorgaans langs de kusten van het afgebakende geografische gebied voor.

5.3. *Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA)*

De vangst van migrerende vissoorten in het zuiden van Spanje gaat terug tot drieduizend jaar geleden, toen de Feniciërs en de Tartessiërs op tonijn, kogeltonijn en makreel begonnen te vissen met behulp van kleine netten, rudimentaire ringnetten en de welbekende haken. Naast de visvangst mag ook het belang van de industrie die deze migrerende vissoorten verwerkt, niet worden vergeten. Deze dateert van de eerste eeuw. In de fabrieken langs de gehele Andalusische kust werden allerlei soorten tonijn en makreel bereid. De bekende ruïnes van Baelo Claudia in Bolonia (Tarifa), met de nog steeds zichtbare vijvers, zijn maar één voorbeeld. Het conserveren van visproducten in Andalusië, die worden bereid met in het geografische gebied gevangen soorten, maakt dus deel uit van een oeroude traditie. Deze leeft nog steeds en levert dankzij de ambachtelijke productiemethoden producten op met een specifieke hoge kwaliteit, met name dankzij de grondstof en de productiemethode, die het product zijn organoleptische kenmerken verleent en de conserven tot een veilig, kwalitatief hoogstaand product maakt.

Families vormen de motor achter de ambachtelijke conservenindustrie. Zij hebben middelgrote en kleine bedrijven opgezet. De eigenaar, die het bedrijf ook heeft gesticht, staat aan het hoofd van het bedrijf, of zijn nakomelingen hebben de leiding. Daardoor zijn de ambachtelijke technieken voor de verwerking van het product altijd bewaard gebleven. Dankzij de eeuwenoude traditie van deze bedrijfstak in Andalusië, waarbij de vader zijn ervaring op het gebied van de ambachtelijke verwerking van dit product, op zijn zoon overdraagt, kan de streek bogen op deskundig personeel.

Elektronische (url-)verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

https://lajunta.es/5jo4c