C/2025/5006

11.9.2025

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 [1]

(C/2025/5006)

POWIADOMIENIE O ZATWIERDZENIU ZMIANY STANDARDOWEJ

(art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Melva de Andalucía"

Numer referencyjny UE: PGI-ES-0280-AM01 – 12.6.2025

1. **Nazwa produktu**

Melva de Andalucía

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChOG

☐ ChNP

☐ ChOG

3. **Sektor**

☑ Produkty rolne

☐ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Hiszpania

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Nazwa

Dyrektor Generalny ds. Przemysłu Rolno-Spożywczego, Innowacji i Łańcucha Dostaw Żywności [Dirección General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria]

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Zatwierdzona zmiana odpowiada definicji zmiany standardowej określonej w art. 24 ust. 4 rozporządzenia (UE) 2024/1143, ponieważ nie obejmuje zmiany nazwy ani stosowania nazwy, nie grozi zanikiem związku z obszarem geograficznym ani nie wiąże się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

[1] Rozporzadzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 pazdziernika 2024 r. uzupelniajace rozporzadzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczace rejestracji i ochrony oznaczen geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalnosci i okreslen jakosciowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylajace rozporzadzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

Tytuł

Zmiana pkt E specyfikacji produktu OPIS METODY OTRZYMYWANIA PRODUKTU

Opis

Poprawiono brzmienie lit. c) Gotowanie poprzez sprecyzowanie, że kontrole wody będą przeprowadzane na początku dnia i w stosunku do wody do gotowania w następujący sposób:

„Należy przygotować roztwór soli we wrzącej wodzie pitnej, zmieniający się w zależności od wielkości i właściwości ryb. Wartości pH i Cl wody użytej do gotowania należy monitorować na początku dnia gotowania ryb, aby uniknąć przekroczenia dopuszczalnych wartości maksymalnych (pH < 9,5 y Cl < 0,8 mg/l).”

Poprawiono brzmienie lit. g) Sterylizacja w celu wyjaśnienia, że analizy będą przeprowadzane poprzez pobieranie próbek, bez pozostawiania częstotliwości analiz do interpretacji, w następującym brzmieniu:

„Badania inkubacyjne i analityczne przeprowadza się poprzez pobieranie próbek w celu sprawdzenia skuteczności procesu.”

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

Tytuł

Aktualizacja informacji w pkt G specyfikacji produktu KONTROLA ZGODNOŚCI Z WYMOGAMI SPECYFIKACJI PRODUKTU

Opis

Zmieniony tekst:

„Przed wprowadzeniem produktu do obrotu poddaje się go kontroli zgodności z wymogami specyfikacji produktu zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych.

Właściwym organem wyznaczonym jako odpowiedzialny za kontrole jest Dyrekcja Generalna ds. Przemysłu Rolno-Spożywczego, Innowacji i Łańcucha Dostaw Żywności Ministerstwa Rolnictwa, Rybołówstwa, Gospodarki Wodnej i Rozwoju Obszarów Wiejskich Rządu Wspólnoty Autonomicznej Andaluzji, C/ Tabladilla, s/n, 41071 Sewilla; Tel.: 955 032 278; Faks: 955 032 112;

E-mail: dgiica.capadr@juntadeandalucia.es

Informacje dotyczące jednostek odpowiedzialnych za kontrolę zgodności z wymogami określonymi w specyfikacji znajdują się na następującej stronie internetowej: https://lajunta.es/5fq00 lub też bezpośrednio na stronie głównej portalu internetowego Rady ds. Rolnictwa, Rybołówstwa y Rozwoju Obszarów Wiejskich (https://juntadeandalucia.es/organismos/agriculturapescaaguaydesarrollorural.html), zgodnie z następującą ścieżką dostępu: »Temas«/»Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria«/»Calidad Agroalimentaria«/»Denominaciones de calidad«/»Productos derivados de la pesca«.

Szczegółowe zadania będą związane z kontrolą zgodności z wymogami specyfikacji produktu przed wprowadzeniem produktu do obrotu.”

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

Tytuł

Zmiana pkt H specyfikacji produktu ETYKIETOWANIE i pkt 3.6 jednolitego dokumentu

Opis

Usunięto wymóg włączenia określenia „chronione oznaczenie geograficzne" i dodano anagram Rady Regulacyjnej.

Zmieniony tekst:

„Na indywidualnych etykietach każdego producenta wprowadzającego do obrotu produkt objęty chronionym oznaczeniem geograficznym »Melva de Andalucía« obowiązkowo umieszcza się w widocznym miejscu oznaczenie »Melva de Andalucía« oraz logotyp Unii Europejskiej. Ponadto na etykietach musi się również znaleźć logo Rady Regulacyjnej wskazany poniżej, który jest obowiązkowy dla wszystkich konserw »Melva de Andalucía« objętych niniejszą ChNP".

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

Tytuł

Ze specyfikacji produktu usunięto pkt I WYMOGI PRAWNE

Opis

Usunięto pkt I „Wymogi prawne", aby dostosować treść specyfikacji produktu do treści określonej w art. 49 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne produktów rolnych

„Melva de Andalucía"

Numer referencyjny UE: PGI-ES-0280-AM01 – 12.6.2025

1. **Nazwa lub nazwy**

Melva de Andalucía

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☐ ChNP

☑ ChOG

☐ ChOG

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Hiszpania

4. **Opis produktu rolnego**

4.1. *Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, określona w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143*

16 – PRZETWORY Z MIĘSA, RYB, SKORUPIAKÓW, MIĘCZAKÓW LUB POZOSTAŁYCH BEZKRĘGOWCÓW WODNYCH LUB Z OWADÓW

03 – RYBY I SKORUPIAKI, MIĘCZAKI I POZOSTAŁE BEZKRĘGOWCE WODNE

1604 20 90 – Z pozostałych ryb

4.2. *Opis produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Konserwowy filet z tazara, w sosie własnym lub w zalewie z oliwy lub oleju, przygotowany metodą tradycyjną.

Produkt konserwowy wyróżniający się zwartą, delikatną i soczystą konsystencją, przyjemnym zapachem i bardzo charakterystycznym smakiem ryb tuńczykowatych.

Konserwowane filety tazara występują w trzech postaciach zależnie od zastosowanej zalewy: oliwy z oliwek, oleju słonecznikowego lub wody z gotowania. Pakowane są w okrągłe lub prostokątne opakowania metalowe oraz w szklane słoiki.

4.3. *Odstępstwa dotyczące pozyskiwania paszy (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego objętych chronioną nazwą pochodzenia) oraz ograniczenia dotyczące pozyskiwania surowców (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych objętych chronionym oznaczeniem geograficznym).*

Ryby wykorzystywane jako surowiec do konserw pochodzą z gatunku *Auxis rochei* i *Auxis thazard*; są to duże ryby, o podłużnej i zaokrąglonej budowie, krótkim pysku i dwóch wyraźnie rozdzielonych płetwach bocznych. Ubarwienie ryby jest niebieskawe lub niebieskawo-szarawe, natomiast część brzuszna i boki są srebrzyste. Skóra jest twarda i mocna, całkowicie pozbawiona łusek z wyjątkiem przedniej części i wzdłuż linii bocznej.

4.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Konserwy przygotowywane są metodą nieprzemysłową, tradycyjnie stosowaną w Andaluzji. Skóra jest zdejmowana z tazara ręcznie, bez użycia produktów chemicznych. Dzięki temu otrzymywany jest produkt najwyższej jakości o barwie biało-szarej a przy tym zachowuje on wszystkie swoje właściwości.

Jako zalewę stosuje się wyłącznie solankę (o zawartości soli poniżej jednego procenta), oliwę z oliwek lub olej słonecznikowy.

4.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

-

4.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Na etykietach stosowanych przez każdy zakład sprzedający produkt objęty chronionym oznaczeniem geograficznym „Melva de Andalucía” obowiązkowo umieszcza się w widocznym miejscu oznaczenie „Melva de Andalucía” oraz logo Unii Europejskiej. Ponadto na etykietach musi się również znaleźć logo Rady Regulacyjnej wskazany poniżej, który jest obowiązkowy dla wszystkich konserw „Melva de Andalucía” objętych niniejszą ChNP.



Każde opakowanie, w którym chroniony produkt trafia na rynek do spożycia, musi być oznaczone numerowaną etykietą wydaną przez Radę Regulacyjną. Etykieta ta zostaje umieszczona na opakowaniu w danym zakładzie w taki sposób, aby nie mogła zostać ponownie wykorzystana.

4.7. *Zwięzłe określenie obszaru geograficznego*

Obszar wyrobu produktu znajduje się w gminach miejskich Almería, Adra, Carboneras, Garrucha i Roquetas de Mar w prowincji Almería; Algeciras, Barbate, Kadyks, Chiclana de la Frontera, Chipiona, Conil, La Línea, Puerto de Santa María, Rota, Sanlúcar de Barrameda i Tarifa w prowincji Kadyks; Almúñecar i Motril w prowincji Granada; Ayamonte, Cartaya, Huelva, Isla Cristina, Lepe, Palos de la Frontera i Punta Umbría w prowincji Huelva; Estepona, Fuengirola, Malaga, Marbella i Vélez-Málaga w prowincji Málaga.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek przyczynowy z pochodzeniem geograficznym opiera się na

☑ Reputacja

☑ Jakość

☐ Inne cechy charakterystyczne

Streszczenie związku

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego*

Konserwy z tazara muszą być wyrabiane w zakładach produkcyjnych położonych w środowisku geograficznym obszaru produkcji, z zachowaniem cech określonych w specyfikacji, w szczególności w odniesieniu do tradycyjnego sposobu wyrobu zgodnego z metodami i procesami stosowanymi w przeszłości, które pozwalają rybie zachować jej naturalne właściwości. W ramach procesu wyrobu produktu szczególną rolę odgrywa proces ręcznego usuwania skóry realizowany przez specjalnie wykwalifikowany personel, a wiedzę na temat sposobu wykonywania tego zabiegu przekazuje się tradycyjnie z pokolenia na pokolenie.

5.2. *Specyfika produktu*

Tradycyjne metody, przy pomocy których otrzymuje się produkt pozwalają zachować wszystkie cechy naturalne tego produktu, dzięki czemu wyróżnia się on zwartą, delikatną i soczystą konsystencją, przyjemnym zapachem i bardzo charakterystycznym smakiem ryby tłustej.

Jako surowiec do produkcji konserw wykorzystuje się wskazane powyżej gatunki tazara, które są gatunkami migrującymi. Mimo tego występują one regularnie u wybrzeży wskazanego obszaru geograficznego.

5.3. *Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)*

Historia połowów gatunków migrujących na południu Hiszpanii sięga trzy tysiące lat wstecz, do czasów gdy Fenicjanie i Tartezjanie rozpoczęli poławianie tuńczyka, tazara i makreli przy użyciu niewielkich sieci, prostych okrężnic oraz dobrze znanych sznurów z hakami. Oprócz połowów należy również wspomnieć o znaczeniu, jakie dla wspomnianych gatunków migrujących ma przemysł przetwórczy, którego początki sięgają I w. n.e. W faktoriach położonych wzdłuż andaluzyjskiego wybrzeża przetwarzano wszelkie rodzaje tuńczykowatych i makrelowatych. Jednym z wielu przykładów są powszechnie znane ruiny Baelo Claudia de Bolonia (Tarifa), gdzie do dziś przetrwały widoczne zbiorniki. Konserwowanie produktów rybołówstwa, przyrządzanych z gatunków poławianych w przedmiotowym obszarze, od niepamiętnych czasów stanowi w Andaluzji tradycję, która przetrwała do dziś. Dzięki zachowaniu tradycyjnych metod produkcji, otrzymuje się produkty o wysokiej jakości. Wyróżniają je stosowane surowce i tradycyjna forma produkcji, które nadają produktowi określone cechy organoleptyczne, dzięki którym otrzymywane konserwy są wysoce wartościowym i bezpiecznym produktem spożywczym.

Nieprzemysłowy sektor produktów konserwowych jest zdominowany przez małe i średnie przedsiębiorstwa rodzinne zarządzane przez założycieli lub ich potomków, dzięki czemu możliwe było zachowanie tradycyjnych metod produkcji. Długotrwałe tradycje tego przemysłu w Andaluzji oraz tajniki produkcji nieprzemysłowej przekazywane z ojca na syna stanowią gwarancję kwalifikacji siły roboczej.

Elektroniczne odesłanie (URL) do publikacji specyfikacji produktu

https://lajunta.es/5jo4c