C/2025/5006

11.9.2025

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2025/5006)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Melva de Andalucía»

Número de referência UE: PGI-ES-0280-AM01 — 12/6/2025

1. **Nome do produto**

Melva de Andalucía

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ IGP

☐ DOP

☐ IG

3. **Setor**

☑ Produtos agrícolas

☐ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

Espanha

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Nome

Dirección General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria [Direção-Geral da Indústria, da Inovação e da Cadeia Agroalimentar]

6. **Qualificação como alteração normalizada**

A alteração está abrangida pela definição de alteração normalizada prevista no artigo 24.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143, uma vez que não inclui uma alteração da denominação ou da utilização da denominação, não apresenta o risco de anulação da relação com a área geográfica referida no documento único e não implica novas restrições à comercialização do produto.

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.o 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

Título

Alteração da secção E, «DESCRIÇÃO DO MÉTODO DE OBTENÇÃO DO PRODUTO», do caderno de especificações

Descrição

A redação da alínea c), «Cozedura», foi melhorada, especificando que, no respeitante à água, os controlos devem ser efetuados no início do dia e na água de cozedura; passa, pois, a ter a seguinte redação:

«O sal deve ser dissolvido em água potável a ferver, numa quantidade que varia consoante o tamanho e as características do peixe. Os valores de pH e do teor de cloro da água de cozedura devem ser verificados no início do dia em que o peixe é cozinhado, para evitar que se excedam os valores máximos autorizados (pH < 9,5 e [Cl] < 0,8 mg/l).»

A redação da alínea g), «Esterilização», foi melhorada para clarificar que as análises devem ser efetuadas por amostragem, sem deixar a frequência aberta a interpretação, e passa a ter a seguinte redação:

«Os testes de incubação e os testes analíticos devem ser efetuados por amostragem, a fim de verificar a eficácia do processo.»

☐ Esta alteração afeta o documento único.

Título

Atualização das informações da secção G, «VERIFICAÇÃO DO CUMPRIMENTO DO CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES», do caderno de especificações

Descrição

Nova redação:

«A verificação do cumprimento do caderno de especificações antes da colocação do produto no mercado é efetuada em conformidade com o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas para o vinho, as bebidas espirituosas e os produtos agrícolas, bem como às especialidades tradicionais garantidas e às menções de qualidade facultativas para os produtos agrícolas.

A autoridade competente responsável pelos controlos é a Direção-Geral da Indústria, da Inovação e da Cadeia Agroalimentar do Ministério da Agricultura, Pescas, Água e Desenvolvimento Rural do Governo da Comunidade Autónoma da Andaluzia, C/ Tabladilla, s/n, 41071 Sevilha; tel. +34 955032278; fax +34 955032112;

Endereço eletrónico: dgiica.capadr@juntadeandalucia.es

As informações sobre os organismos responsáveis pela verificação do cumprimento dos requisitos do caderno de especificações podem ser consultadas no seguinte endereço: https://lajunta.es/5fq00 ou através da página inicial do Ministério Regional da Agricultura, Pescas, Água e Desenvolvimento Rural (https://juntadeandalucia.es/organismos/agriculturapescaaguaydesarrollorural.html), seguindo o percurso de navegação em linha: "Temas"/"Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria"/"Calidad Agroalimentaria"/"Denominaciones de calidad"/"Productos derivados de la pesca" ["Temas"/"Indústria, Inovação e Cadeia Agroalimentar"/"Qualidade Agroalimentar"/ /"Denominações de qualidade"/"Produtos derivados da pesca"].

Estes organismos têm especificamente a função de verificar o cumprimento do caderno de especificações antes da colocação do produto no mercado.»

☐ Esta alteração afeta o documento único.

Título

Alteração da secção H, «ROTULAGEM», do caderno de especificações e do ponto 3.6 do documento único

Descrição

Suprime-se a obrigação de incluir a menção «Indicación Geográfica Protegida» [Indicação Geográfica Protegida] e inclui-se o logótipo do conselho regulador.

Nova redação:

«O rótulo próprio de cada produtor que comercialize o produto abrangido pela indicação geográfica protegida "Melva de Andalucía" deve ostentar de forma bem visível a menção "Melva de Andalucía" e o símbolo da União Europeia. Além disso, as embalagens de todas as conservas de "Melva de Andalucía" abrangidas pela indicação geográfica protegida devem ostentar o logótipo do conselho regulador a seguir indicado.»

☑ Esta alteração afeta o documento único.

Título

Supressão da secção I, «REQUISITOS LEGISLATIVOS», do caderno de especificações

Descrição

Suprime-se a secção I, «Requisitos legislativos», a fim de harmonizar o conteúdo do caderno de especificações com o disposto no artigo 49.º do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024.

☐ Esta alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de produtos agrícolas

«Melva de Andalucía»

Número de referência UE: PGI-ES-0280-AM01 — 12/6/2025

1. **Nome(s)**

Melva de Andalucía

2. **Tipo de indicação geográfica**

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

Espanha

4. **Descrição do produto agrícola**

4.1. *Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143*

16 — PREPARAÇÕES DE CARNE, PEIXES, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS, OUTROS INVERTEBRADOS AQUÁTICOS OU DE INSETOS

03 – PEIXES E CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS E OUTROS INVERTEBRADOS AQUÁTICOS

1604 20 90 — de outros peixes

4.2. *Descrição do produto agrícola correspondente ao nome registado*

Conservas de filetes de judeu-liso, ao natural e em azeite ou óleo, elaboradas artesanalmente.

Os filetes distinguem-se pela sua textura compacta, suave e suculenta, odor agradável e sabor muito característico a peixe com alto teor de gordura.

As conservas de judeu-liso são comercializadas em três variedades, que diferem consoante o líquido de cobertura utilizado: azeite, óleo de girassol ou água da cozedura. O acondicionamento faz-se em recipientes metálicos retangulares ou cilíndricos ou em frascos de vidro.

4.3. *Derrogações à proveniência dos alimentos para animais (apenas para os produtos de origem animal com denominação de origem protegida) e restrições à proveniência das matérias-primas (apenas para os produtos transformados com indicação geográfica protegida)*

A matéria-prima utilizada é o peixe das espécies *Auxis rochei* e *Auxis thazard*, que têm um corpo robusto, alargado e arredondado, cabeça curta e duas barbatanas dorsais muito separadas. Apresentam cor azulada ou cinzento-azulada, com flanco e ventre prateados e pele muito dura e forte, totalmente desprovida de escamas, salvo na parte posterior do corpo e ao longo da linha lateral.

4.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

Utilizam-se processos de elaboração artesanais, tradicionais da Andaluzia. A pele do peixe é retirada manualmente, sem recurso a produtos químicos, conseguindo-se assim um produto de ótima qualidade, de cor branco-acinzentada, que conserva todas as suas propriedades.

Como líquido de cobertura utiliza-se exclusivamente água com sal (numa proporção inferior a um por cento) ou azeite ou óleo de girassol.

4.5. *Regras específicas relativas ao acondicionamento, fatiagem, ralagem, etc., do produto agrícola a que o nome registado se refere*

—

4.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto agrícola a que o nome registado se refere*

O rótulo próprio de cada produtor que comercialize o produto abrangido pela indicação geográfica protegida «Melva de Andalucía» deve ostentar de forma bem visível a menção «Melva de Andalucía» e o símbolo da União Europeia. Além disso, as embalagens de todas as conservas de «Melva de Andalucía» abrangidas pela indicação geográfica protegida devem ostentar o logótipo do conselho regulador a seguir indicado.



Todas as embalagens de judeu-liso protegido destinado a consumo devem ostentar um rótulo numerado emitido pelo conselho regulador e aposto na fábrica, de tal forma que não seja possível a respetiva reutilização.

4.7. *Delimitação concisa da área geográfica*

A zona de elaboração das conservas está situada nos municípios de Almería, Adra, Carboneras, Garrucha e Roquetas de Mar, na província de Almería; Algeciras, Barbate, Cádis, Chiclana de la Frontera, Chipiona, Conil, La Línea, Puerto de Santa María, Rota, Sanlúcar de Barrameda e Tarifa, na província de Cádis; Almuñécar e Motril, na província de Granada; Ayamonte, Cartaya, Huelva, Isla Cristina, Lepe, Palos de la Frontera e Punta Umbría, na província de Huelva; e Estepona, Fuengirola, Málaga, Marbella e Vélez-Málaga, na província de Málaga.

5. **Relação com a área geográfica**

A relação com a origem geográfica assenta nos seguintes elementos:

☑ Reputação

☑ Qualidade determinada

☐ Outras características.

Resumo da relação

5.1. *Especificidade da área geográfica*

As conservas de judeu-liso são elaboradas nas fábricas de conservas situadas na área geográfica, respeitando os requisitos indicados no caderno de especificações, nomeadamente no que se refere à elaboração artesanal de acordo com métodos e processos utilizados desde a Antiguidade, que permitem manter as características naturais do peixe. A fase de remoção da pele, efetuada manualmente, reveste-se de importância especial no âmbito do processo de preparação do produto, sendo realizada por especialistas treinados nesta operação, que transmitem esse saber-fazer de forma tradicional de geração em geração.

5.2. *Especificidade do produto*

Os processos artesanais de elaboração deste produto permitem conservar todas as características naturais do peixe, distinguindo-se as conservas pela sua textura compacta, suave e suculenta, odor agradável e sabor muito característico a peixe com alto teor de gordura.

As espécies de judeu-liso supramencionadas que fornecem a matéria-prima para o produto, embora pertençam a espécies migratórias, encontram-se frequentemente ao longo da costa da área geográfica identificada.

5.3. *Relação causal entre a zona geográfica e a qualidade ou as características do produto (para as DOP), ou uma qualidade específica, a reputação ou uma outra característica do produto (para as IGP)*

Há três mil anos que as espécies migratórias são pescadas no sul de Espanha, altura em que os fenícios e os tartéssios começaram a capturar atum, judeu-liso e cavala com pequenas redes, redes de cerco rudimentares e anzóis. Paralelamente a estas formas de pesca, há que recordar igualmente a importância da indústria transformadora das espécies migratórias em causa, que teve início no século I. As fábricas preparavam todos os tipos de tunídeos e escombrídeos, tendo prosperado ao longo de todo o litoral andaluz. As conhecidas ruínas de Baelo Claudia, de Bolonia (Tarifa), com os seus tanques ainda hoje visíveis, são disso exemplo. É assim que a atividade conserveira dos produtos da pesca na Andaluzia, elaborados a partir de espécies capturadas na zona, se insere numa tradição imemorial que perdura ainda hoje, mantendo os processos artesanais de elaboração um produto distintivo e de alta qualidade. Isso deve-se precisamente à matéria-prima e ao processo de elaboração artesanal utilizado, que lhe conferem as suas propriedades organoléticas e o tornam um produto seguro e de alta qualidade.

A indústria conserveira artesanal foi desenvolvida por pequenas e médias empresas familiares, geridas pelos fundadores ou pelos seus descendentes, o que permitiu preservar as técnicas artesanais de fabrico do produto. A longa tradição desta indústria na Andaluzia e a experiência de uma produção artesanal transmitida de geração em geração garantem a existência de mão de obra especializada.

Hiperligação à publicação do caderno de especificações

https://lajunta.es/5jo4c