C/2025/5006

11.9.2025

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei [1]

(C/2025/5006)

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

„Melva de Andalucía”

Numărul de referință al UE: PGI-ES-0280-AM01 – 12.6.2025

1. **Denumirea produsului**

Melva de Andalucía

2. **Tipul indicației geografice**

☑ IGP

☐ DOP

☐ IG

3. **Sectorul**

☑ Produse agricole

☐ Vin

☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține aria geografică**

Spania

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

Denumirea

Dirección General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria [Direcția Generală Industrie Agroalimentară, Inovare și Lanțul de Aprovizionare cu Alimente]

6. **Calificarea drept modificare standard**

Modificarea aprobată se încadrează în definiția unei modificări standard, astfel cum se prevede la articolul 24 alineatul (4) din Regulamentul (UE) 2024/1143, deoarece nu include o modificare a denumirii sau a utilizării denumirii respective, nu riscă să anuleze legătura stabilită cu aria geografică și nu presupune restricții suplimentare asupra comercializării produsului.

[1] Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

Titlu

Modificarea secțiunii E, „DESCRIEREA METODEI DE PRODUCȚIE”, din caietul de sarcini al produsului.

Descriere

Formularea de la litera (c) („Fierberea”) a fost îmbunătățită prin precizarea faptului că verificările apei trebuie efectuate la începutul zilei și că acestea vizează apa de fierbere; în prezent, textul este formulat după cum urmează:

„Sarea trebuie dizolvată în apa potabilă aflată în fierbere, în funcție de dimensiunile și caracteristicile peștilor. Valorile pH-ului și clorului aferente apei de fierbere trebuie verificate la începutul zilei în care sunt preparați peștii, pentru a se evita depășirea valorilor maxime autorizate (pH < 9,5 și Cl < 0,8 mg/l).”

Formularea de la litera (g) („Sterilizarea”) a fost îmbunătățită pentru a se clarifica faptul că analizele trebuie efectuate prin eșantionare, fără a se lăsa loc interpretării în ceea ce privește frecvența, și are următorul conținut:

„Testele de incubație și analizele trebuie efectuate prin eșantionare pentru a verifica eficacitatea procesului.”

☐ Această modificare vizează documentul unic.

Titlu

Au fost actualizate informațiile din secțiunea G „VERIFICAREA CONFORMITĂȚII CU CAIETUL DE SARCINI”.

Descriere

Textul modificat:

„Verificarea conformității cu caietul de sarcini înainte de introducerea pe piață a produsului se efectuează în conformitate cu Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului din 11 aprilie 2024 privind indicațiile geografice pentru vin, băuturi spirtoase și produse agricole, precum și privind specialitățile tradiționale garantate și mențiunile facultative de calitate pentru produsele agricole.

Autoritatea competentă desemnată responsabilă cu controalele este Direcția Generală Industrie Agroalimentară, Inovare și Lanțul de Aprovizionare cu Alimente din cadrul Ministerului Regional al Agriculturii, Pescuitului, Apelor și Dezvoltării Rurale - Guvernul Comunității Autonome Andaluzia, C/ Tabladilla, s/n, 41071 Sevilla; tel. +34 955032278; fax +34 955032112;

E-mail: dgiica.capadr@juntadeandalucia.es

Informațiile despre organismele responsabile pentru verificarea respectării cerințelor caietului de sarcini al produsului pot fi găsite la următoarea adresă: https://lajunta.es/5fq00 sau prin intermediul paginii principale a Ministerului Regional al Agriculturii, Pescuitului, Apelor și Dezvoltării Rurale (https://juntadeandalucia.es/organismos/agriculturapescaaguaydesarrollorural.html), urmând calea de navigare: «Temas» / «Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria» / «Calidad Agroalimentaria» / «Denominaciones de calidad» / «Productos derivados de la pesca» [«Subiecte» / «Industrie Agroalimentară, Inovare și Lanțul de Aprovizionare cu Alimente» / «Calitate în domeniul agroalimentar» / «Sisteme de calitate» / «Produse derivate din pește»].

Sarcinile specifice sunt cele derivate din verificarea conformității cu caietul de sarcini înainte de introducerea produsului pe piață.”

☐ Această modificare vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea secțiunii H, „ETICHETARE”, din caietul de sarcini al producției și a punctului 3.6 din documentul unic

Descriere

A fost eliminată cerința de a include mențiunea „Indicación Geográfica Protegida” („Indicație geografică protejată”) și a fost inclus logoul organismului de reglementare.

Textul modificat:

„Denumirea «Melva de Andalucía» și logoul Uniunii Europene trebuie obligatoriu să figureze în mod vizibil pe etichetele fiecărei întreprinderi care comercializează conserve de macrou care beneficiază de indicația geografică protejată «Melva de Andalucía». Logoul organismului de reglementare, care este indicat mai jos și a cărui utilizare este obligatorie, trebuie de asemenea să apară pe eticheta tuturor conservelor de «Melva de Andalucía» protejate prin această indicație.”

☑ Această modificare vizează documentul unic.

Titlu

Eliminarea secțiunii I, „CERINȚE LEGISLATIVE”, din caietul de sarcini al produsului

Descriere

Secțiunea I, „Cerințe legislative”, a fost eliminată pentru a alinia conținutul caietului de sarcini la articolul 49 din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului din 11 aprilie 2024.

☐ Această modificare vizează documentul unic.

DOCUMENT UNIC

Denumirile de origine și indicațiile geografice ale produselor agricole

„Melva de Andalucía”

Numărul de referință al UE: PGI-ES-0280-AM01 – 12.6.2025

1. **Denumirea (denumirile)**

Melva de Andalucía

2. **Tipul indicației geografice**

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Țara căreia îi aparține aria geografică delimitată**

Spania

4. **Descrierea produsului agricol**

4.1. *Clasificarea produsului agricol prin poziția și codul din Nomenclatura combinată, în conformitate cu articolul 6 alineatul (1) din Regulamentul (UE) 2024/1143*

16 – PREPARATE DIN CARNE, DIN PEȘTE, DIN CRUSTACEE, DIN MOLUȘTE, DIN ALTE NEVERTEBRATE ACVATICE SAU DIN INSECTE

03 – PEȘTI ȘI CRUSTACEE, MOLUȘTE ȘI ALTE NEVERTEBRATE ACVATICE

1604 20 90 – De alți pești

4.2. *Descrierea produsului agricol căruia i se aplică denumirea înregistrată*

Conserve de fileu de ton fregată în suc propriu și în ulei, produse în mod artizanal.

Fileurile se disting prin textura compactă, netedă și suculentă, un miros plăcut și un gust foarte caracteristic de pește gras.

Fileurile de ton fregată în conservă se prezintă sub trei forme, în funcție de lichidul de acoperire utilizat: ulei de măsline, ulei de floarea-soarelui sau apa de fierbere. Acestea sunt ambalate în recipiente metalice rectangulare sau cilindrice sau în borcane din sticlă.

4.3. *Derogări privind aprovizionarea cu hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală care poartă o denumire de origine protejată) și restricții privind aprovizionarea cu materii prime (doar în cazul produselor prelucrate care poartă o indicație geografică protejată)*

Materia primă folosită pentru conserve provine din speciile *Auxis rochei* și *Auxis thazard*, și anume pești cu corp robust, alungit și rotunjit, cu un bot scurt și două înotătoare dorsale bine separate. Sunt pești de culoare albăstruie sau gri albăstrui, cu laturi și parte ventrală argintii, iar pielea este foarte tare și solidă, complet fără solzi, cu excepția părții posterioare a corpului și de-a lungul liniei laterale.

4.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Procesul de producere a conservelor este un proces artizanal, utilizat în mod tradițional în Andaluzia. Pielea tonului fregată este înlăturată manual, fără a se utiliza produse chimice, ceea ce permite obținerea unui produs de calitate superioară, de culoare alb-gri, care își conservă toate proprietățile.

Ca lichid de acoperire se utilizează exclusiv apă sărată (conținut de sare de sub unu la sută), ulei de măsline sau ulei de floarea-soarelui.

4.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului agricol la care se referă denumirea înregistrată*

-

4.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului agricol la care se referă denumirea înregistrată*

„Denumirea «Melva de Andalucía» și logoul Uniunii Europene trebuie obligatoriu să figureze în mod vizibil pe etichetele fiecărei întreprinderi care comercializează conserve de macrou care beneficiază de indicația geografică protejată «Melva de Andalucía». Logoul organismului de reglementare, care este indicat mai jos și a cărui utilizare este obligatorie, trebuie de asemenea să apară pe eticheta tuturor conservelor de «Melva de Andalucía» protejate prin această indicație.”



Orice tip de ambalaj utilizat pentru punerea pe piață a tonului fregată protejat trebuie să poarte o etichetă numerotată emisă de organismul de reglementare, care va fi aplicată de întreprindere într-un mod care să împiedice reutilizarea.

4.7. *Delimitarea concisă a ariei geografice*

Zona de producție a conservelor cuprinde localitățile următoare: Almería, Adra, Carboneras, Garrucha și Roquetas de Mar, în provincia Almería; Algeciras, Barbate, Cádiz, Chiclana de la Frontera, Chipiona, Conil, La Línea, Puerto de Santa María, Rota, Sanlúcar de Barrameda și Tarifa, în provincia Cádiz; Almúñecar și Motril, în provincia Granada; Ayamonte, Cartaya, Huelva, Isla Cristina, Lepe, Palos de la Frontera și Punta Umbría, în provincia Huelva; Estepona, Fuengirola, Málaga, Marbella și Vélez-Málaga, în provincia Málaga.

5. **Legătura cu aria geografică**

Legătura cauzală cu originea geografică se bazează pe:

☑ reputație

☑ o anumită calitate

☐ alte caracteristici.

Rezumatul legăturii

5.1. *Specificitatea ariei geografice*

Conservele de ton fregată se produc și se condiționează în fabrici de conserve situate în cadrul ariei geografice de producție, în conformitate cu cerințele caietului de sarcini, în special în ceea ce privește producția artizanală, realizată după metode și procedee străvechi, care permit păstrarea caracteristicilor naturale ale peștelui. Înlăturarea manuală a pielii peștelui este o etapă deosebit de importantă în procesul de producție și este realizată de persoane calificate, instruite pentru executarea acestei operațiuni, a cărei tehnică tradițională se transmite din generație în generație.

5.2. *Specificitatea produsului*

Metodele artizanale utilizate pentru producerea conservelor permit conservarea tuturor caracteristicilor naturale ale produsului, adică o textură compactă, fină și suculentă, o aromă plăcută și un gust caracteristic de pește gras.

Deși migratoare, speciile de ton fregată menționate mai sus, care constituie materia primă pentru conserve, se găsesc în mod normal aproape de coasta ariei geografice definite.

5.3. *Legătura cauzală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate anume, reputația sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP)*

Speciile migratoare se pescuiesc în sudul Spaniei de acum 3 000 de ani, când fenicienii și tartesienii au început să captureze ton, ton fregată și macrou cu ajutorul unor năvoade mici, al unor vintire și al unor cârlige tradiționale. Pe lângă activitățile de pescuit, trebuie reamintită importanța industriei de prelucrare a acestor specii migratoare, care s-a dezvoltat la începutul primului secol al erei noastre. Toate tipurile de ton și de macrou erau prelucrate în ateliere aflate de-a lungul coastei Andaluziei. Celebrele ruine ale Baelo Claudia de la Bolonia (Tarifa), și bazinele lor încă vizibile sunt doar un exemplu. Prin urmare, conservarea produselor pescărești provenite din speciile capturate în zonă este o tradiție îndelungată în Andaluzia, care continuă și în prezent, utilizând metode artizanale pentru a obține un produs distinctiv și de înaltă calitate. Acest lucru se datorează tocmai materiei prime și metodei de producție artizanale utilizate, care îi conferă proprietățile organoleptice și o transformă într-un produs sigur și de înaltă calitate.

Industria de producere artizanală a conservelor a fost dezvoltată de firme familiale, care au constituit întreprinderi mici și mijlocii conduse de proprietarii fondatori sau de urmașii acestora, ceea ce a permis păstrarea în timp a tehnicilor artizanale de producție. Lunga tradiție a acestei industrii în Andaluzia și experiența în fabricarea artizanală a acestui produs, transmisă din tată în fiu, oferă garanția unei forțe de muncă calificate.

Trimitere electronică (url) la publicarea caietului de sarcini

https://lajunta.es/5jo4c