C/2025/5006

11.9.2025

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2025/5006)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Melva de Andalucía“

Referenčné číslo EÚ: PGI-ES-0280-AM01 – 12.6.2025

1. **Názov výrobku**

Melva de Andalucía

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHZO

☐ CHOP

☐ ZO

3. **Odvetvie**

☑ Poľnohospodárske výrobky

☐ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Španielsko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Názov

Dirección General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria [Generálne riaditeľstvo pre agropotravinársky priemysel, inovácie a potravinový reťazec]

6. **Dôvod na štandardnú zmenu**

Schválená zmena predstavuje štandardnú zmenu v zmysle definície v článku 24 ods. 4 nariadenia (EÚ) 2024/1143, pretože sa ňou nemení názov označenia ani používanie názvu, nepredstavuje riziko, že sa ňou odstráni súvislosť so zemepisnou oblasťou uvedená v jednotnom dokumente a neprináša ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

Názov

Zmena oddielu E „OPIS SPÔSOBU VÝROBY“ špecifikácie výrobku

Opis

Znenie písmena c) „Varenie“ bolo zlepšené tým, že sa spresnilo, že kontrola vody sa musí vykonávať na začiatku dňa a týkať sa vody na varenie, a teraz znie takto:

„Soľ sa musí rozpustiť vo vriacej sladkej vode, pričom pomer sa líši v závislosti od veľkosti a vlastností rýb. Hodnoty pH a Cl vody používanej na varenie sa musia skontrolovať na začiatku dňa, v ktorom sa ryby varia, aby sa zabránilo prekročeniu maximálnych povolených hodnôt (pH < 9,5 a Cl < 0,8 mg/l).“

Znenie písmena g) „Sterilizácia“ sa zlepšilo, aby sa objasnilo, že analýzy sa musia vykonávať odberom vzoriek, pričom ich frekvencia sa neponecháva na voľný výklad, a teraz znie takto:

„Inkubačné a analytické testy sa musia vykonať odberom vzoriek, aby sa overila účinnosť procesu.“

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Aktualizácia informácií v oddiele G „OVERENIE SÚLADU SO ŠPECIFIKÁCIOU VÝROBKU“ špecifikácie

Opis

Zmenené znenie:

„Overenie súladu so špecifikáciou výrobku pred uvedením výrobku na trh sa vykonáva v súlade s nariadením Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky.

Určený príslušný orgán zodpovedný za kontroly je Generálne riaditeľstvo pre agropotravinársky priemysel, inovácie a potravinový dodávateľský reťazec regionálneho ministerstva poľnohospodárstva, rybárstva, vôd a rozvoja vidieka vlády autonómneho spoločenstva Andalúzia, C/ Tabladilla, s/n, 41071 Sevilla. Tel.: +34 955032278 Fax: +34 955032112

E-mail: dgiica.capadr@juntadeandalucia.es

Informácie o orgánoch zodpovedných za overovanie súladu s požiadavkami špecifikácie výrobku nájdete na tejto adrese: https://lajunta.es/5fq00 alebo na domovskej stránke regionálneho ministerstva poľnohospodárstva, rybárstva, vôd a rozvoja vidieka (https://juntadeandalucia.es/organismos/agriculturapescaaguaydesarrollorural.html) sledovaním navigačnej cesty:‚Temas‘ /‚Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria‘ /‚Calidad Agroalimentaria‘ /‚Denominaciones de calidad‘ /‚Productos derivados de la pesca‘ (‚Témy‘/‚Agropotravinársky priemysel, inovácie a potravinový dodávateľský reťazec‘/‚Kvalita v agropotravinárstve‘/‚Označenia kvality‘/‚Výrobky z rýb‘).

Ich osobitnou úlohou je overovať súlad so špecifikáciou výrobku pred jeho uvedením na trh.“

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Zmena oddielu H „OZNAČOVANIE“ špecifikácie výrobku a bodu 3.6 jednotného dokumentu

Opis

Požiadavka na uvedenie slov „Indicación Geográfica Protegida“ („chránené zemepisné označenie“) bola zrušená a bolo pridané logo regulačnej rady.

Zmenené znenie:

„Na etiketách každého podniku, ktorý uvádza na trh výrobok s chráneným zemepisným označením ‚Melva de Andalucía‘, musí byť zreteľne uvedený názov ‚Melva de Andalucía‘ a logo Európskej únie. Na etiketách všetkých konzerv ‚Melva de Andalucía‘ s týmto chráneným zemepisným označením musí byť uvedené aj toto logo regulačnej rady.“

☑ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Vypustenie oddielu I „LEGISLATÍVNE POŽIADAVKY“ zo špecifikácie výrobku

Opis

Bod I „Legislatívne požiadavky“ sa vypustil s cieľom zosúladiť obsah špecifikácie výrobku s článkom 49 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia poľnohospodárskych výrobkov

„Melva de Andalucía“

Referenčné číslo EÚ: PGI-ES-0280-AM01 – 12.6.2025

1. **Názov:**

Melva de Andalucía

2. **Druh zemepisného označenia**

☐ CHOP

☑ CHZO

☐ ZO

3. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Španielsko

4. **Opis poľnohospodárskeho výrobku**

4.1. *Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143*

16 – PRÍPRAVKY Z MÄSA, RÝB, KÔROVCOV, MÄKKÝŠOV ALEBO OSTATNÝCH VODNÝCH BEZSTAVOVCOV ALEBO HMYZU

03 – RYBY A KÔROVCE, MÄKKÝŠE A OSTATNÉ VODNÉ BEZSTAVOVCE

1604 20 90 – Z ostatných rýb

4.2. *Opis poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Konzervované filety tuniaka fregatového vo vlastnej šťave a v olivovom oleji vyrobené bez použitia priemyselných postupov.

Filety sú typické svojou kompaktnou, jemnou a šťavnatou štruktúrou, príjemnou vôňou a chuťou, ktorá je veľmi typická pre ryby s tmavým mäsom.

Konzervované filety tuniaka fregatového existujú v troch variantoch v závislosti od použitého nálevu, ktorým môže byť: olivový olej, slnečnicový olej alebo voda, v ktorej sa tuniak varil. Filety sa balia do obdĺžnikových alebo valcovitých plechových konzerv a sklenených pohárov.

4.3. *Výnimky týkajúce sa získavania krmív (len pre výrobky živočíšneho pôvodu označené chráneným označením pôvodu) a obmedzenia týkajúce sa získavania surovín (len pre spracované výrobky označené chráneným zemepisným označením)*

Základnou použitou surovinou v konzervách sú ryby druhu *Auxis rochei* a *Auxis thazard*, ktoré majú zavalitý, podlhovastý a oválny trup, krátku tlamu a dve zreteľne oddelené chrbtové plutvy. Majú modrastú alebo modrosivú farbu a striebristé boky a brucho. Ich koža je veľmi hrubá a silná, úplne bez šupín okrem prednej časti trupu a pozdĺž laterálnej čiary.

4.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Používajú sa nepriemyselné výrobné postupy, ktoré sú v Andalúzii tradičné. Tuniak fregatový sa sťahuje z kože ručne bez použitia chemických výrobkov, čo zaručuje vysokokvalitný výrobok sivobielej farby, ktorý si zachováva všetky svoje vlastnosti.

Ryby sú naložené výhradne v slanej vode (s obsahom soli menej ako 1 %) alebo v olivovom či slnečnicovom oleji.

4.5. *Špecifické pravidlá balenia, krájania, strúhania atď. poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

–

4.6. *Špecifické pravidlá označovania poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Na etiketách každého podniku, ktorý uvádza na trh výrobok s chráneným zemepisným označením „Melva de Andalucía“, musí byť zreteľne uvedený názov „Melva de Andalucía“ a logo Európskej únie. Na etiketách všetkých konzerv „Melva de Andalucía“ s týmto chráneným zemepisným označením musí byť uvedené aj toto logo regulačnej rady:



Všetky typy spotrebných balení, v ktorých sa tuniak fregatový s chráneným označením uvádza na trh, musia mať číslovanú etiketu, ktorú vydala regulačná rada a ktorá sa na balenie umiestni priamo v podniku, a to spôsobom, ktorý znemožňuje jej opakované použitie

4.7. *Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti*

Konzervy sa vyrábajú v oblastiach Almería, Adra, Carboneras, Garrucha a Roquetas de Mar v provincii Alemería; Algeciras, Barbate, Cádiz, Chiclana de la Frontera, Chipiona, Conil, La Línea, Puerto de Santa María, Rota, Sanlúcar de Barrameda a Tarifa v provincii Cádiz; Almúñecar a Motril v provincii Granada; Ayamonte, Cartaya, Huelva, Isla Cristina, Lepe, Palos de la Frontera a Punta Umbría v provincii Huelva a Vélez-Malaga v provincii Malaga.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Príčinná súvislosť so zemepisným pôvodom je založená na týchto faktoroch:

☑ Povesť

☑ Daná kvalita

☐ Iná vlastnosť

Zhrnutie súvislosti

5.1. *Špecifickosť zemepisnej oblasti*

Konzervovaný tuniak fregatový sa vyrába špeciálnym spôsobom v konzervárňach, ktoré sa nachádzajú vo výrobnej zemepisnej oblasti v súlade s požiadavkami špecifikácie výrobku, najmä pokiaľ ide o spracovanie bez použitia priemyselných výrobných postupov zahŕňajúcich spôsoby a metódy používané v minulosti, čo umožňuje, aby sa zachovali prirodzené vlastnosti rýb. Fáza ručného odstránenia kože rýb je veľmi dôležitý prvok výrobného procesu, ktorý vyžaduje zručných a školených pracovníkov. Táto zručnosť sa odovzdáva tradične z generácie na generáciu.

5.2. *Špecifickosť výrobku*

Výroba konzervovaného výrobku bez použitia priemyselných postupov umožňuje výrobku zachovať si všetky prirodzené vlastnosti, ku ktorým patrí kompaktná, jemná a šťavnatá štruktúra a príjemná vôňa a chuť, ktorá je veľmi typická pre ryby s vysokým obsahom tuku.

Surovinou na výrobu týchto konzerv je tuniak fregatový uvedených druhov, ktoré sa bežne vyskytujú pri pobreží vymedzenej zemepisnej oblasti, hoci ide o migrujúce druhy.

5.3. *Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo typickou vlastnosťou výrobku (CHOP), alebo špecifickou akosťou, povesťou alebo inou typickou vlastnosťou výrobku (CHZO)*

Migrujúce druhy sa lovia na juhu Španielska už tritisíc rokov, odkedy Féničania a Tarteziáni začali loviť tuniaky, tuniaky fregatové a makrely s použitím malých sietí, jednoduchých vakových sietí a šnúrami s háčikmi. Popri rybolove je potrebné spomenúť aj význam priemyslu spracúvajúceho tieto migrujúce druhy, ktorého pôvod sa datuje do 1. storočia nášho letopočtu. Všetky druhy tuniakov a makrel sa spracúvali v továrňach pozdĺž celého pobrežia Andalúzie. Známe ruiny Baelo Claudia de Bolonia v meste Tarifa, kde možno ešte v súčasnosti vidieť nádrže, sú len jedným z príkladov. V Andalúzii je konzervovanie produktov rybolovu vyrábaných z druhov lovených v týchto oblastiach súčasťou pradávnej tradície, ktorá prežila až do dnešných čias a zachováva tradičný spôsob výroby, ktorý práve na základe použitých surovín a výrobného postupu, ktorý poskytuje produktu jeho organoleptické vlastnosti, umožňuje vyrábať výrobky vysokej kvality.

Tieto produkty majú vysokú kvalitu a z hľadiska potravinovej bezpečnosti sú nezávadné. V nepriemyselnom odvetví konzervovania prevažujú malé a stredné rodinné podniky, ktoré riadia ich zakladatelia alebo ich potomkovia, vďaka čomu sa mohli zachovať tradičné spôsoby výroby. Dlhá tradícia tohto priemyslu v Andalúzii, kde sa odovzdávali skúsenosti so spracovaním tohto výrobku bez použitia priemyselných výrobných postupov z otca na syna, zaručuje kvalifikovanú pracovnú silu.

Elektronický odkaz (url) na uverejnenie špecifikácie výrobku

https://lajunta.es/5jo4c